



MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITA' E RICERCA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"



Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel. 080-3115518/Fax 080-3149258

www.iissdenora.gov.it

bais004007@istruzione.it

bais004007@pec.istruzione.it

cod. fiscale: 82014200727



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico: 2017/2018

CLASSE: V AE/S

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

CORSO SERALE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

prof. Ansel Dario	Italiano e Storia
prof.Casio Giuditta	Inglese
prof.Mangiapane Giuseppina	Francese
prof.Tomasicchio Michele	Matematica
prof.Plati Nunzio	Laboratorio di cucina
prof.Lionetti Patrizio	Laboratorio di sala e vendita
prof.Gemma Antonio	Dir. E TecAmm. Strutture ricettive
prof.Popolizio Vito Domenico	Scienza dell'alimentazione

Coordinatore di classe: **prof. GEMMA ANTONIO**

Dirigente Scolastico: **ing. GIUSEPPE ACHILLE**

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: la storia, le finalità e il contesto sociale

L'I.I.S.S. "DE NORA" di Altamura nasce, nell'anno scolastico 1996/97, dall'aggregazione dell'I.P.S.S.C.T. "N. Lorusso" e dell'I.P.S.I.A. "De Nora", con sede amministrativa in via Lago Passarello, n. 3.

L'Istituto, sempre attento alle richieste dell'utenza e del territorio, ha accolto progressivamente le innovazioni didattico - organizzative che l'hanno portato ad istituire, tra gli altri già esistenti, l'indirizzo alberghiero nell'A.S. 2001/02 e, dall'A.S. 2011-12, una classe sperimentale presso la Casa Circondariale di Altamura. Le due scuole aggregate offrono, pertanto, i seguenti corsi indirizzi di studio:

- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (M.A.T.)

(Art. 5 comma terzo DPR 87/2010)

- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

(articolato in Opzioni e Curvatura programmatica Turistica art. 5 DPR 87/2010)

- SERVIZI COMMERCIALI

(articolato in Opzioni art. 5 DPR 87/2010)

- SERVIZI SOCIO-SANITARI

(articolato in Opzioni art. 5 DPR 87/2010)

Nel corrente anno scolastico risultano completamente attivati in tutte le classi dell'Istituto i nuovi indirizzi di studio definiti dalla riforma Gelmini.

La città di Altamura è l'ottavo comune della regione per popolazione e il dodicesimo d'Italia per superficie ed estensione. E' conosciuta in Italia e all'estero soprattutto per la produzione di un tipico pane DOP, per la sua cattedrale, alto esempio di Romanico pugliese (secolo XIII) e per straordinari ritrovamenti paleontologici d'interesse mondiale: l'Uomo di Altamura e la cava dei dinosauri.

Il contesto socio-economico in cui è inserito l'Istituto Professionale è caratterizzato da una realtà in continua evoluzione. La città, con una popolazione di oltre 70.000 abitanti, non solo è uno dei centri più dinamici nel settore agricolo, artigianale e commerciale dell'entroterra barese, ma anche snodo vitale nel collegamento appulo-lucano. Negli ultimi vent'anni, l'economia tipicamente agricola è stata affiancata da un'economia basata sullo sviluppo di medie e piccole imprese industriali, artigianali e commerciali: in particolare le aziende produttrici di salotti, la cui produzione è indirizzata principalmente all'estero. Altra attività di rilievo è la produzione del pane di grano duro esportato in numerosi paesi dell'Unione Europea.

LE FINALITA'

L'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore M. De Nora considera l'alunno al centro dell'attività didattica. A lui rivolge ogni intervento e gli offre quindi una gamma di possibilità formative coerenti con le esigenze del territorio e attente alle indicazioni europee sull'istruzione. A tal fine, l'Istituto, cerca di operare in continua sinergia con il territorio poiché è facile per chi ha conseguito un diploma

professionale (alberghiero, economico aziendale, turistico, elettronico, servizi sociali), trovare un valido e rapido inserimento nel mondo del lavoro.

CONTESTO SOCIALE

La popolazione scolastica proviene da Altamura, con un'alta percentuale e da altri Comuni vicini (Gravina in Puglia, Toritto, Cassano, Santeramo in Colle, Grumo Appula, Binetto). Negli ultimi tempi è subentrato un nuovo aspetto a caratterizzare l'ambiente in cui si trova a operare l'Istituto: la sempre maggiore presenza di stranieri (soprattutto albanesi) che risiedono nel territorio e che, con l'inserimento nelle scuole, contribuiscono a conferire all'Istituto un aspetto multietnico più accentuato.

PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Organizzare attività di pertinenza, con riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in almeno due lingue straniere.

- Reperire ed elaborare dati che si riferiscono alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo è orientato e declinato. L'opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” afferisce all'articolazione “Enogastronomia”.

Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; conosce e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati, in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO

	V AES			
	DISCIPLINE	Ore di lezione settimanali		
		Classe III	Classe IV	Classe V
DIRITTOE TECN. AMM.	3	3	3	
FRANCESE(seconda lingua)	3	2	2	
INGLESE	2	2	2	
ITALIANO	3	3	3	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	5	3	4	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA	-	2	2	
MATEMATICA	3	3	3	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	3	2	
STORIA	2	2	2	

GRIGLIA CONTINUITA'/DISCONTINUITA' DOCENTI

MATERIE	DOCENTI		
	Classe III	Classe IV	Classe V
DIRITTO E TECN. AMM.	FORTE ROSA ANGELA	GEMMA ANTONIO	GEMMA ANTONIO
FRANCESE	ABRUZZESE BARBARA	ABRUZZESE BARBARA	MANGIAPANE GIUSEPPINA
INGLESE	CASIERO FRANCESCA M.R.	SCARPETTA WALTER	CASIO GIUDITTA
ITALIANO e STORIA	CLEMENTE FRANCESCA MASTROGIULIO LOREDANA	VANVESTERHOUT IRENE ANNA M.	ANSEL DARIO
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	DE PADOVA EGIDIO R.	PLATI NUNZIO	PLATI NUNZIO
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA	-----	LIONETTI PATRIZIO	LIONETTI PATRIZIO
MATEMATICA	PELLEGRINO ROBERTO	ZAZA ANTONELLA	TOMASICCHIO MICHELE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	RITOTA ALESSIA	SOLAZZO MIRELLA	POPOLIZIO DOMENICO

ELENCO DEGLI STUDENTI DELLA CLASSE**CANDIDATI INTERNI – V A ES**

COGNOME E NOME	PROVENIENZA	DATA DI NASCITA
BACI SANDRA	ALTAMURA	08/10/1997
CALABRESE SALVATORE	ALTAMURA	29/01/1991
CANNITO ANGELA	ALTAMURA	16/10/1971
CARNICELLI LEONARDO	ALTAMURA	20/08/1983
CASTELLANO ANNA MARIA	ALTAMURA	05/05/1963
CEGLIE MARIA TERESA	ALTAMURA	18/01/1994
CIANCIOTTI NUNZIO	SANTERAMO IN COLLE	12/12/1991
COLONNA FRANCESCA	ALTAMURA	11/12/1963
CREANZA ROSA	ALTAMURA	14/11/1970
CREANZA SILVIA	ALTAMURA	04/07/1992
D'AMATO VITO CLAUDIO	GRUMO APPULA	09/08/1977
DEBERNARDIS ANDREA	ALTAMURA	15/01/1969
DENORA ANGELA IRENE	ALTAMURA	05/10/1970
FARELLA ROSARIA	ALTAMURA	07/06/1983
GENCO LUCIA ANNA MARIA	ALTAMURA	19/09/1967
GRAMEGNA FRANCESCA	GRAVINA IN PUGLIA	05/08/1983
INDRIO GABRIELLA	ALTAMURA	18/07/1994
INDRIO ROSA MARIA	ALTAMURA	20/08/1993
LEPORE GIUSEPPE	TORITTO	19/10/1991
LIMONGELLI ROSANGELA	BARI	25/11/1997
LORUSSO MICHELE	ALTAMURA	19/04/1997
MANICONE ROSA	ALTAMURA	04/05/1967
MARVULLI MARIA	ALTAMURA	29/12/1969
NATALICCHIO VINCENZO	ALTAMURA	24/10/1997
NINIVAGGI VINCENZO	ALTAMURA	31/05/1965
NOVIELLO GABRIELLA	ALTAMURA	11/03/1993
NUZZOLESE MARIA G.	ALTAMURA	25/04/1969
PORZIA DANIELE	GRAVINA IN PUGLIA	13/05/1994
QUATTROMINI CATERINA	ALTAMURA	29/08/1995
SANGA ROMANI YOHANA	GRAVINA IN PUGLIA	11/11/1982
SGOBBA AMELIA	GRAVINA IN PUGLIA	01/01/1962
TROTTA MICHELANGELO	ALTAMURA	18/06/1965
VEIZI GEDJONA	GRAVINA IN PUGLIA	01/06/1991

CURRICULUM ALUNNI-CREDITI**CANDIDATI INTERNI – V A ES**

COGNOME E NOME	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
BACI SANDRA	3	3
CALABRESE SALVATORE	6	6
CANNITO ANGELA	6	6
CARNICELLI LEONARDO	6	5
CASTELLANO ANNA MARIA	6	6
CEGLIE MARIA TERESA	4	5
CIANCIOTTI NUNZIO	4	5
COLONNA FRANCESCA	6	6
CREANZA ROSA	5	5
CREANZA SILVIA	4	4
D'AMATO VITO CLAUDIO	4	4
DEBERNARDIS ANDREA	6	6
DENORA ANGELA IRENE	6	6
FARELLA ROSARIA	6	7
GENCO LUCIA ANNA MARIA	7	6
GRAMEGNA FRANCESCA	7	7
INDRIO GABRIELLA	6	6
INDRIO ROSA MARIA	6	6
LEPORE GIUSEPPE	3	6
LIMONGELLI ROSANGELA	6	8
LORUSSO MICHELE	4	4
MANICONE ROSA	8	8
MARVULLI MARIA	5	5
NATALICCHIO VINCENZO	5	5
NINIVAGGI VINCENZO	6	6
NOVIELLO GABRIELLA	5	5
NUZZOLESE MARIA GIUSEPPA	6	6
PORZIA DANIELE	4	4
QUATTROMINI CATERINA	7	7
SANGA ROMANI YOHANA	6	6
SGOBBA AMELIA	4	5
TROTTA MICHELANGELO	7	6
VEIZI GEDJONA	4	5

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V AES è composta da 33 studenti (12 maschi e 21 femmine) provenienti dai comuni di Altamura, Gravina in Puglia, Santeramo in Colle, Bari e Toritto.

L'ambiente socio – economico e culturale di provenienza è per lo più legato al mondo del lavoro operaio ed artigiano; l'età varia dai diciannove ai cinquantacinque anni. Nel corso dell'anno gli studenti hanno frequentato abbastanza regolarmente le lezioni e si sono comportati in modo corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e tra di loro. In particolare, i rapporti tra discenti sono sempre stati caratterizzati da solidarietà e collaborazione e, anche per questo, si sono distinti in classe alcuni elementi trainanti di riferimento e di stimolo. Quasi tutti hanno mostrato motivazione verso l'apprendimento e disponibilità all'impegno, anche in considerazione, per ciascuno di loro, delle varie difficoltà, sia per il progresso iter scolastico, sia per gli impegni lavorativi e/o familiari che ne hanno in alcuni casi condizionato la frequenza e l'espletamento dell'attività scolastica in ore serali.

Naturalmente, essendo il corso serale un percorso formativo ridotto nei tempi rispetto al diurno, ci si è concentrati sui nodi focali dei contenuti, mettendone in rilievo le parti essenziali.

La preparazione complessiva della classe non risulta omogenea, pur potendosi considerare mediamente sufficiente. Alcuni alunni hanno senz'altro cercato di approfittare al meglio di quanto la scuola ha loro offerto, dimostrando impegno personale nell'approfondimento delle varie tematiche del curriculum; altri, invece, si sono distinti per impegno e frequenza costante.

I risultati, nel complesso, sono da considerarsi in linea con gli obiettivi preventivati e rispondenti al profilo professionale, pur differenziandosi in relazione ai modi e ai tempi di apprendimento e alle differenti abilità cognitive ed operative.

OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO

Gli obiettivi, comuni a tutte le discipline, già esplicitati nella programmazione didattica di inizio anno scolastico, sono stati, in linea di massima, raggiunti dalla maggior parte degli studenti della classe seppur in misura diversa. Essi sono:

Obiettivi formativi

- Avere consapevolezza e coscienza delle proprie capacità, abilità e attitudini.
- Saper essere flessibili e disponibili al cambiamento.
- Sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo.

- Saper sviluppare adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione.
- Saper essere consapevoli dell'importanza di un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura.
- Saper essere consapevoli del proprio ruolo e dell'importanza dell'essere affidabili.
- Rispettare gli altri e i loro diritti, le diversità, siano esse fisiche, sociali, ideologiche, d'opinione, culturali, religiose, etniche
- Sviluppare le capacità di giudizio, di scelta e di orientamento;
- Essere capaci di lavorare in gruppo;
- Rispettare gli impegni assunti, le modalità e i tempi di lavoro concordati;
- Acquisire un linguaggio corretto.

Obiettivi comunicativi

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi
- Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali

Obiettivi cognitivi

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline culturali e professionali ed utilizzarli in situazioni note e nuove.
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici.
- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali.

Obiettivi didattici

In termini di **conoscenze** gli alunni hanno acquisito, anche se solo in parte, i contenuti di studio delle discipline curricolari.

In termini di **competenze** sono, mediamente, in grado:

- di comprendere nella sua globalità un breve testo sia orale che scritto;
- di usare, con qualche difficoltà, le competenze tecniche per risolvere problemi professionali;
- di usare i linguaggi specifici;
- di operare collegamenti tra le conoscenze acquisite.

Per quanto concerne le **abilità** parte degli alunni sa:

- individuare i concetti generali;
- organizzare un discorso corretto e lineare;
- sostenere conversazioni su argomenti generali e specifici.

Obiettivi tecnico-professionali

La maggior parte degli allievi ha dimostrato:

- di possedere le conoscenze e le capacità basilari connesse all'esercizio della professione;
- di avere accettabili competenze tecniche specifiche.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Il processo valutativo si articola in: valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

Valutazione in ingresso

Prima di programmare il percorso didattico i docenti hanno effettuato una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di adeguare la programmazione alle reali esigenze degli studenti.

Valutazione in itinere

La valutazione in itinere è quella che durante l'anno lo studente mostra di acquisire relativamente a:

- conoscenze
- abilità

- competenze

Per verificare i progressi degli allievi nel processo di apprendimento, i docenti, nel corso dell'anno scolastico, hanno utilizzato verifiche scritte e orali. Le verifiche scritte hanno riguardato le seguenti tipologie:

- stesura di relazioni – saggi;
- trattazione sintetica di argomenti, temi, analisi di testi;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- quesiti a risposta aperta;
- risoluzione di problemi;
- relazioni.

Le verifiche scritte sono state effettuate al termine di una o più unità didattiche di apprendimento.

Per la valutazione delle **prove scritte** sono stati adottati i seguenti descrittori:

- correttezza e ricchezza della forma;
- aderenza alla traccia;
- coerenza logica e formale nello sviluppo dell'elaborato;
- capacità di usare registri linguistici adeguati;
- conoscenza e applicazione delle formule idonee per la risoluzione di problemi

Le verifiche orali sono state sia individuali, sia intese come discussioni aperte all'intera classe al fine di favorire la partecipazione degli allievi al dialogo educativo.

Per le **verifiche orali** sono stati utilizzati i seguenti descrittori

- capacità di orientarsi di fronte alle richieste dell'insegnante;
- individuazione delle tematiche fondamentali in relazione ai vari argomenti trattati;
- capacità di esporre con chiarezza e competenza linguistica;
- abilità logiche e associative per la risoluzione di problemi;
- capacità di integrare le conoscenze;
- acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline;
- efficacia comunicativa;
- analisi e sintesi

Per la valutazione delle **verifiche scritte e orali** è stata utilizzata la seguente griglia

Livello 0	2	Insufficienza gravissima	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato e incapace di decifrare la situazione, anche in presenza di indicazioni specifiche.	Non permette la verifica delle conoscenze acquisite	Non si attiva per rispondere alla consegna.
	3	insufficienza molto grave	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato, riesce a decifrare la situazione e a individuare le competenze richieste solo se aiutato.	Conoscenze assenti, non distingue l'essenziale, l'esposizione non è comprensibile.	Non è in grado di affrontare le consegne più elementari in modo autonomo. Commette gravi errori di sequenze di esecuzione in presenza di una guida continua.
	4	gravemente insufficiente	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo si orienta a fatica. Riesce a decifrare la situazione e ad individuare le competenze richieste, ma non è in grado di agire efficacemente.	Conoscenza molto ridotta e frammentaria. Fraintende, distingue l'essenziale solo se guidato, l'esposizione è scorretta e poco comprensibile.	È in grado di affrontare consegne elementari, con errori di sequenza e di esecuzione. Necessita di essere guidato.
	5	Insufficiente	Competenze fondamentali parzialmente raggiunte. L'allievo si orienta nella situazione, individua le competenze che richiede ma agisce con poca autonomia e sicurezza.	Conoscenza con lacune non troppo gravi, ma generica, mnemonica e superficiale. Rielabora con difficoltà, esposizione stentata.	È in grado di affrontare consegne semplici, con errori non troppo gravi. Necessita talvolta di una guida nell'esecuzione. Mancata precisione rispetto degli standard
Livello 1	6	sufficiente	Competenze fondamentali raggiunte. L'allievo si orienta nella situazione, individua le competenze richieste e agisce opportunamente, in parziale autonomia e sicurezza.	Conoscenza degli aspetti fondamentali. Argomenta con qualche incertezza e in modo non sempre ordinato, effettua qualche collegamento, linguaggio corretto ma semplice e non del tutto preciso.	È in grado di affrontare consegne semplici in parziale autonomia, con qualche errore di esecuzione. Assicura la precisione richiesta per la maggior parte degli standard.
Livello 2	7	buono	Competenze fondamentali completamente raggiunte. L'allievo comprende la situazione, individua le competenze richieste e agisce opportunamente, in buona autonomia e sicurezza	Buona conoscenza dell'argomento. Argomenta, spiega, dimostra in parziale autonomia. Effettua analisi del problema proposto e individua la soluzione, si esprime con discreta proprietà di linguaggio.	È in grado di affrontare consegne semplici in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Di fronte a consegne più complesse si evidenzia qualche incertezza, poca precisione e mancanza di autonomia
	8	distinto	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica in modo autonomo e con sicurezza nel contesto. Se stimolato è in grado di applicare le competenze anche in contesti diversi.	Conoscenza completa e approfondita. Argomenta, spiega, dimostra autonomamente e con sicurezza. Si esprime con proprietà e scioltezza. Rielaborazione autonoma e personale.	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
Livello 3	9	ottimo	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica anche in contesti diversi in modo autonomo e con sicurezza. Propone con creatività nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili. Capacità di approfondire autonomamente.	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
	10	eccellente	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica con disinvoltura anche in contesti diversi. Propone con creatività ed autonomia nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita, riferimenti culturali trasversali alle diverse discipline ed extra-scolastici. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili, interpreta e valuta con motivazioni convincenti e originali. Interiorizzazione, capacità di approfondire autonomamente	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.

Valutazione della condotta

Il voto di condotta ha tenuto in considerazione gli elementi dell'area comportamentale: il rapporto con gli insegnanti, la collaborazione con i compagni, il rispetto degli orari, la frequenza alle lezioni; la partecipazione all'attività della classe, l'interesse all'apprendimento e all'approfondimento degli argomenti, la consapevolezza dei risultati conseguiti. Fermo restando quanto previsto dal D.P.R. 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni, in sede di scrutinio intermedio e finale viene valutato il comportamento di ogni studente durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica, anche in relazione alla partecipazione alle attività e agli interventi educativi realizzati dall'Istituto fuori dalla propria sede. Inoltre

- La valutazione del comportamento è espressa in decimi.
- La votazione sul comportamento degli studenti attribuita dal Consiglio di Classe concorre alla valutazione complessiva dello studente e, in caso di insufficienza, determina la non ammissione all'Esame di Stato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA			
		OBIETTIVI VERIFICATI	VOTO
COMPORAMENTO	1	Corretto e rispettoso	9 - 10
	2	Corretto	7 - 8
	3	<u>In uno o due dei casi seguenti:</u> a) Non rispetta i tempi e i modi corretti della conversazione. b) Si dedica all'attività didattica in modo saltuario. c) Coinvolge il gruppo-classe in comportamenti dispersivi e/o in azioni di disturbo.	6
	4	Scorretto e indisciplinato (se i tre casi precedenti si verificano contemporaneamente).	5
	5	Gravemente e inequivocabilmente irrispettoso delle regole e delle persone.	1 - 4
FREQUENZA	1.	Continua (assenze inferiori al 10%)	9 - 10
	2.	Assidua (assenze tra il 10,1% e il 15%)	7 - 8
	3.	Normale (assenze tra il 15,1% e il 25%)	6
	4.	Discontinua (assenze tra il 25,1% e il 50%)	5
	5.	Irregolare (assenze oltre il 50%)	1 - 4
PARTECIPAZIONE	1.	Propositiva	9 - 10
	2.	Interessata	7 - 8
	3.	Sollecitata	6
	4.	Passiva	5
	5.	Di disturbo	1 - 4
SOCIALIZZAZIONE	1.	Buoni rapporti con tutti	9 - 10
	2.	Rapporti selettivi	7 - 8
	3.	Difficoltà relazionali (per comportamento)	6
	4.	Difficoltà a riconoscere le regole del gruppo	5
	5.	Atteggiamenti di intolleranza	1 - 4
MEDIA			

METODOLOGIE E STRUMENTI ADOTTATI

Metodologie didattiche

I metodi sono stati molteplici e la scelta di uno o più di essi è sempre stata legata all'obiettivo da raggiungere, al contenuto da trasmettere, alla specificità dell'alunno. In questa griglia vengono annerite le caselle corrispondenti alle metodologie usate nelle varie discipline:

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE	LAB.SERV.ENOG. SALA.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	DIR. E TECN. AMM. STRUTTURE	LAB. SERV. ENOG. CUCINA
Lezioni frontali									
Discussione guidata									
Ricerche									
Tesine									
Recupero									
Attività laboratoriali									

Strumenti e spazi utilizzati

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE	LAB.SERENOG. SALA.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	DIR. E TECN. AMM. STRUTTURE	LAB. SERV. ENOG. CUCINA
Libri di testo									
Quotidiani e articoli di giornale									
Dispense ed appunti									
Materiale audiovisivo									
Software didattici									
Laboratori									
Altro (da specificare)									

Strumenti di verifica

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE	LAB.SERENOG. SALA.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	DIR. E TECN. AMM. STRUTTURE	LAB. SERV. ENOG. CUCINA
Verifica orale									
Relazione scritta									
Verifica scritta									
Tema tradizionale									
Prove strutturate									
Risoluzione di problemi									
Prove semi strutturate									

ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

La classe ha partecipato, per la maggior parte degli alunni, alla iniziativa di approfondimento tecnico-professionale, oltre che socio-culturale, atte ad ampliare l'offerta formativa-didattica, proposta dal prof. Lionetti Patrizio e di seguito riportata: partecipazione alla quarta edizione di Expo Food – Gusto e benessere tenutasi presso “DIMARNO GROUP” ad Altamura il 14 marzo 2018. La giornata, molto apprezzata dagli stessi alunni, è risultata utile per approfondire adeguatamente e professionalmente gli aspetti legati all'expo dei prodotti alimentari.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è stato attribuito nel modo seguente.

Il Consiglio di Classe attribuisce il minimo della banda di credito relativa alla media dei voti riportati nello scrutinio finale ai sensi della Tabella A allegata al DM n. 99 del 16/12/2009 di seguito riportata.

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO - (Punti)		
	I anno (classe 3 ^a)	II anno (classe 4 ^a)	III anno (classe 5 ^a)
$M = 6$	3 - 4	3 - 4	4 - 5
$6 < M \leq 7$	4 - 5	4 - 5	5 - 6
$7 < M \leq 8$	5 - 6	5 - 6	6 - 7
$8 < M \leq 9$	6 - 7	6 - 7	7 - 8
$9 < M \leq 10$	7 - 8	7 - 8	8 - 9

Il c.d.c. esamina, successivamente, gli elementi di valutazione riportati nella tabella del credito formativo, attribuendo max 1 punto a tale credito.

CREDITO FORMATIVO			
FREQUENZA ATTIVITA' CURRICULARI (MAX 0,25)	15,1%<assenze<20%		0,1
	10,1%<assenze<15%		0,15
	5,1%<assenze<10%		0,2
	assenze ≤ 5%		0,25
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (MAX 0,25)	VC=VOTO DI CONDOTTA		
	VC ≥ 9		0,25
	VC=8		0,2
	VC=7		0,1
CREDITI FORMATIVI INTERNI (MAX 0,25)	progetti PON /POF	1	0,15
		2	0,2
		3	0,25
	gare o manifestazioni		0,25
	Altern.s cuola lavoro	giudizio ≥ buono	0,25
		giudizio discreto	0,2
giudizio suff.		0,1	
CREDITI FORMATIVI ESTERNI (MAX 0,25)	didattico-culturali		0,25
	sportivi		
	lavoro		
	volontariato		
	orientamento		

PRIMA PROVA SCRITTA

Premesso che il processo di apprendimento è improntato al concetto che l'italiano si acquisisce in modo operativo, mediante lo svolgimento di attività o compiti specifici in cui gli allievi cercano di migliorare le capacità espressive, di analisi e di sintesi, sino al raggiungimento di un maggior senso critico, al termine di ogni modulo sono state assegnate tracce allo scopo di verificare la preparazione acquisita e la qualità dell'apprendimento, in base agli obiettivi prefissati nella programmazione curricolare.

Gli elaborati proposti hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato:

- **tipo A:** analisi e commento di un testo letterario in prosa e in poesia;
- **tipo B:** sviluppo di un argomento di ambito socio-economico, tecnico-scientifico svolto nella forma del saggio breve;
- **tipo C:** sviluppo di un argomento di carattere storico, coerentemente con il programma svolto;
- **tipo D:** trattazione di un tema su un argomento attinto dal corrente dibattito culturale (tema di attualità).

Nella parte finale dell'anno scolastico è stata svolta una simulazione della prima prova. La valutazione degli obiettivi cognitivi e formativi è stata effettuata in rapporto alla griglia di valutazione allegata:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI						
		Nulla	Molto Basso	Basso	Medio Basso	Medio	Medio Alto	Alto
Adeguatezza	<ul style="list-style-type: none"> - Aderenza alla consegna - Pertinenza all'argomento proposto - Efficacia complessiva del testo <p>Tipologie A e B1-B2-B3-B4: aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (tipo testuale, scopo, destinatario, destinazione editoriale, ecc.)</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Caratteristiche del contenuto	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza della trattazione, padronanza dell'argomento, rielaborazione critica dei contenuti, in funzione anche delle diverse tipologie e dei materiali forniti. <p>Tipologia A: comprensione ed interpretazione del testo proposto</p> <p>Tipologia B1-B2-B3-B4: comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione</p> <p>Tipologia C e D: coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzare e di eventuale argomentazione.</p> <p>Per tutte le tipologie: significatività e originalità degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni.</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Organizzazione e del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Articolazione chiara e ordinata del testo - Equilibrio fra le parti - Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni) - Continuità tra frasi, paragrafi e sezioni. 	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Lessico e stile	<ul style="list-style-type: none"> - Proprietà e ricchezza lessicale - Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale, al destinatario, ecc. 	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Correttezza ortografica e morfosintattica	<ul style="list-style-type: none"> - Correttezza ortografica - Coesione testuale (uso corretto dei connettivi testuali, ecc.) - Correttezza morfosintattica - Punteggiatura 	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3

SECONDA PROVA SCRITTA

Secondo il regolamento del M.I.U.R. le modalità di svolgimento della seconda prova negli istituti professionali tengono conto delle situazioni operative della filiera di servizio e richiede al candidato un'attività di analisi, scelta, decisione sullo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. La prova ha ad oggetto una delle seguenti tipologie di prove: a) definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati; b) analisi e soluzione di problematiche della propria area professionale (caso aziendale); c) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o anche di un servizio; d) individuazione di modalità e tecniche di commercializzazione dei prodotti e dei servizi. La struttura della prova prevede una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero minimo indicato in calce al testo. Al fine di focalizzare gli argomenti e sviluppare l'auto-orientamento, nel programma di scienza e cultura dell'alimentazione, sono stati sviluppati temi, commenti, esercitazioni pratiche e simulazioni di seconde prove valutate in funzione della griglia riportata di seguito.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte 60%	Q1 20%	Q2 20%	Q3 20%	Q4 20%
Conoscenza dei contenuti	Completi ed argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9	5,4	1,8	1,8	1,8	1,8
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	8	4,8	1,6	1,6	1,6	1,6
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7	4,2	1,4	1,4	1,4	1,4
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	6	3,6	1,2	1,2	1,2	1,2
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	5	3	1,0	1,0	1,0	1,0
	Generici, (non "c'entrano" l'argomento) ripetitivi e/o parzialmente errati	4	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8
	Superficiali o errati	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Accennati	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Quasi nulli (o mancata risposta alla domanda o incomprensione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corrett	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Competenza lessicale ed espressiva con particolare riferimento all'utilizzo della terminologia tecnica	Linguaggio tecnico adeguato, esposizione coerente	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Uso del linguaggio tecnico accettabile, esposizione lineare	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Mancanza di linguaggio tecnico, esposizione poco coerente e frammentaria	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
TOTALE PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI							

TERZA PROVA SCRITTA

Il Consiglio di Classe precisa che, in base alle deliberazioni del Collegio dei Docenti, è stata utilizzata la tipologia **“E – Casi pratici e professionali”** Tale scelta è stata fatta per valorizzare, accanto a quelle teoriche, anche le competenze professionali e pratiche degli studenti. La prova ha

la durata complessiva di quattro ore, ed è divisa in una fase scritta (due ore) e in una successiva fase pratica (due ore). La fase scritta, naturalmente, oltre che a valutare specifiche competenze disciplinari, ha il compito di preparare gli studenti alla successiva fase pratica, nella simulazione appunto di un caso professionale. Le discipline coinvolte sono state:

CLASSE	DISCIPLINE COINVOLTE NELLA FASE SCRITTA	DISCIPLINA COINVOLTA NELLA FASE PRATICA
V a ES	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio servizi enogastronomici:cucina • Laboratorio servizi enogastronomici: sala • Lingua inglese • Diritto e Tecnica Amministrativa 	Laboratorio servizi enogastronomici: cucina

Sono state programmate due simulazioni di terza prova (che si allegano al documento) secondo il seguente calendario:

CLASSE	1^ SIMULAZIONE	2^ SIMULAZIONE
V AES	13/3/2018	8/5/2018

Griglia di valutazione 3^ prova – TipologiaE

Candidato _____ 1^ Fase (scritta)

INDICATORI	Diritto ed Econom.	Francese	Inglese	Lab. Serv. Cucina
Aderenza alla traccia/caso prof.le	1	1	1	////////////////
Capacità argomentative	////////	////////////////	////////////////	1
Conoscenze e competenze specifiche	1	1	1	1
Utilizzo di linguaggi specifici o lessico di	1	1	1	1

microlingua

Totale per materia

Punteggio 1^ fase / 15

2^ Fase (pratica)

Lab. Serv. Sett. Enogastronomia

INDICATORI

Capacità progettuale 1

Capacità organizzativa ed operativa 1,5

Presentazione e Gusto 0,5

Punteggio 2^ fase / 15

Punteggio finale /

COLLOQUIO

Il colloquio tende ad accertare la padronanza della lingua, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle nell'argomentazione e di discutere ed approfondire sotto vari profili i diversi argomenti. Esso si svolge su argomenti di interesse pluridisciplinare attinenti ai programmi e al lavoro didattico dell'ultimo anno di corso.

Il colloquio ha inizio con un argomento o con la presentazione di esperienze di ricerca e di progetto, anche in forma multimediale, scelti dal candidato e prosegue su argomenti proposti al candidato.

Gli argomenti possono essere introdotti mediante la proposta di un testo, di un documento, di un progetto o di altra indicazione di cui il candidato individua le componenti culturali, discutendole.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 30)	Punteggio assegnato	
I Argomento proposto dal candidato	1.Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Autonoma, consapevole ed efficace	4		
		Autonoma e sostanzialmente Soddisfacente	3		
		Accettabile e sostanzialmente corretta	2		
		Guidata e in parte approssimativa	1,5		
II Argomenti proposti dai commissari	1. Conoscenze disciplinari e capacità di collegamento interdisciplinari	Inadeguata, limitata e superficiale	1		
		Autonoma, completa e articolata	4		
		Adeguata ed efficace	3		
		Adeguata e accettabile	2		
III Discussione prove scritte	2.Capacità di argomentazione, di analisi/sintesi, di rielaborazione critica	Parzialmente adeguata e approssimativa	1,5		
		Disorganica e superficiale	1		
		Corretta, appropriata e fluente.	4		
		Corretta e appropriata	3		
III Discussione prove scritte	3.Capacità espressiva e padronanza della lingua	Sufficientemente chiara e scorrevole	2		
		Incerta e approssimativa	1,5		
		Scorretta, stentata	1		
					___/12
II Argomenti proposti dai commissari	1. Conoscenze disciplinari e capacità di collegamento interdisciplinari	Complete, ampie e approfondite	6		
		Corrette e in parte approfondite	5		
		Essenziali, ma sostanzialmente corrette	4		
		Imprecise e frammentarie	3		
III Discussione prove scritte	2. Coerenza logico-tematica, capacità di argomentazione, di analisi/sintesi	Frammentarie e fortemente lacunose	1-2		
		Autonoma, completa e articolata	6		
		Adeguata ed efficace	5		
		Adeguata e accettabile	4		
III Discussione prove scritte	3.Capacità di rielaborazione critica	Parzialmente adeguata e approssimativa	3		
		Disorganica e superficiale	1-2		
		Efficace e articolata	4		
		Sostanzialmente efficace	3		
III Discussione prove scritte	1.Capacità di autovalutazione e autocorrezione	Adeguata	2		
		Incerta e approssimativa	1,5		
		Inefficace	1		
					___/16
III Discussione prove scritte	1.Capacità di autovalutazione e autocorrezione	I PROVA	Adeguata Inefficace	0,5 0	
		II PROVA	Adeguata Inefficace	0,5 0	
		III PROVA	Adeguata Inefficace	1 0	
			___/2		
Punteggio TOTALE ___/30					

IL CONSIGLIO DI CLASSE

prof. Ansel Dario	
prof.Casio Giuditta	
prof.Mangiapane Giuseppina	
prof.Tomasicchio Michele	
prof.Plati Nunzio	
prof.Lionetti Patrizio	
prof.Gemma Antonio	
prof.Popolizio Vito Domenico	

Altamura, 10 Maggio 2018

Il Dirigente Scolastico

Ing. Giuseppe Achille



MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITA' E RICERCA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"



Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel. 080-3115518/Fax 080-3149258

www.iissdenora.gov.it

bais004007@istruzione.it

bais004007@pec.istruzione.it

cod. fiscale: 82014200727



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico: 2017/2018

CLASSE: V AE/S Serale

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

ALLEGATI



Allegato.1 – prima e seconda simulazione 3^a prova

<p style="text-align: center;">1^a SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA</p> <p style="text-align: center;">Classe 5^o A^a Serale Enogastronomia/Cucina</p> <p style="text-align: center;">Anno scolastico 2017/18</p>

Cognome e nome _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte:

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE PRATICA)	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE TEORICA)	
DTSR	
LINGUA INGLESE	
LAB.SERV.ENOGASTRONOMICO-SALA-VENDITA	
TOTALE/15

La Commissione:

ALTAMURA ,13/03/2018

REGOLAMENTO :

Durata della prova : **4 ore**

- **1^ fase pratica**, della durata di 2 ore, per la prova di laboratorio di enogastronomia/cucina dalle h. 18:00 alle h. 20:00
- **2^ fase scritta**, della durata di 2 ore, in aula dalle h. 20:00 alle h. 22:00

Al candidato si chiede di rispondere ai quesiti proposti in modo pertinente, rispettando il numero di righe indicato. Non è consentito l'uso del correttore (bianchetto), di matite e penne di colore rosso. È consentito l'uso: del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano – inglese e della calcolatrice.

Al termine della prova pratica, il candidato si recherà in aula e realizzerà il piatto descritto nella scheda tecnica

In occasione dell'evento DELLA MANIFESTAZIONE "I SAPORI PUGLIESI" la commissione ha scelto alcuni piatti da realizzare:

- Tagliolini piccanti alla crema di cicerchia e funghi cardoncelli
- Gnocchetti di patate con vongole e cime di rapa
- Paccheri farciti alle melanzane alla brace con ricotta di pecora su coulis di pomodorini datterini

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICA - CUCINA

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

- la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 6 persone;
- il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta);
- i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Per Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore- Cucina: **Pratica:**

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato, utilizzando i prodotti alimentari sotto elencati, e presentarlo alla Commissione.

Elenco delle derrate alimentari a disposizione per la realizzazione del piatto.

Attrezzature da impiegare	Note per la preparazione o per il servizio
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Tecniche di cottura utilizzate	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA

Piatto sorteggiato

Il candidato sulla base delle caratteristiche gusto-olfattive del piatto ricetta sorteggiato, proponga in abbinamento uno dei seguenti vini del territorio presenti in cantina.

Cantina del giorno:

- Primitivo di Manduria – Salice salentino – Lecce (rosso)
- Moscato di Trani – dolce naturale (bianco)
- Erbaceo – Cantine Colli della Murgia - Gravina in Puglia (bianco)
- Girofle – Azienda Monaci Copertino (rosato)
- Primitivo – Piscina delle Monache – Gioia del Colle – Cantina Tre Pini (rosso)
- Gravisano – Passito di Malvasia – Cantine Botromagno (bianco)
- Primitivo di Manduria dolce naturale – Cantina Zeni – Brindisi (rosso)
- Tufjano – Cantine Colli della Murgia – Gravina in Puglia (bianco)
- Locorotondo II Selva – Cantine Albea – Brindisi (bianco)
- Castel del Monte – Cantine Vignuolo – Corato (rosato doc)
- Five Roses – Leone de Castris (rosato)

Vino consigliato in abbinamento al piatto sorteggiato

PARTE SCRITTA (VALORE MASSIMO PUNTI: 0,5)

Inoltre il candidato sulla base delle sue conoscenze sulla cultura del vino e, in particolare, sull'analisi organolettica completi inserendo nei diversi descrittori i termini mancanti nella scheda tecnica di valutazione visiva e gusto-olfattiva allegata (metodo AIS).

(Ad ogni termine mancante inserito correttamente nella scheda seguente sarà assegnato un punteggio di 0,0625 PER UN VALORE MASSIMO DI PUNTI 2,5)

Griglia di valutazione 3[^] prova – TipologiaE

Fase scritta					
INDICATORI		D.T.A.R.	Lab.Ser Sala/Vend	Inglese	Lab. Serv. Enog./Cucina
Pertinenza della risposta	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Conoscenza dei contenuti	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Abilità di sintesi	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Totale per materia	 /15 /15 /15 /15
Fase pratica Laboratorio Servizi enogastronomici / Lab. Enog. cucina					
INDICATORI		PARZIALMENTE ADEGUATA 0.25	ADEGUATA 0.50	COMPLETA 0.75	
Capacità progettuale					
Capacità organizzativa					
Conoscenza delle tecniche operative di base					
Presentazione e Gusto					
PUNTEGGIO 2[^] FASE	 /15			
PUNTEGGIO FINALE	 /15			

La Commissione:

2 ^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

Classe 5° A^ Serale Enogastronomia/Cucina

Anno scolastico 2017/18

Cognome e nome _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte:

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE PRATICA)	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE TEORICA)	
DTSR	
LINGUA INGLESE	
LAB.SER.ENOGASTRONOMICO-SALA-VENDITA	
TOTALE/15

La Commissione:

ALTAMURA, 08/05/2018

REGOLAMENTO:

Durata della prova: **4 ore**

- **1^ fase pratica**, della durata di 2 ore, per la prova di laboratorio di enogastronomia/cucina dalle h. 18:00 alle h. 20:00
- **2^ fase scritta**, della durata di 2 ore, in aula dalle h. 20:00 alle h. 22:00

Al candidato si chiede di rispondere ai quesiti proposti in modo pertinente, rispettando il numero di righe indicato. Non è consentito l'uso del correttore (bianchetto), di matite e

penne di colore rosso. E' consentito l'uso: del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano – inglese e della calcolatrice.

Al termine della prova pratica, il candidato si recherà in aula e realizzerà il piatto descritto nella scheda tecnica

In occasione dell'evento "LA CUCINA DEL TERRITORIO RIVISITATA" la commissione ha scelto alcuni piatti da realizzare:

- INSALATA DI RISO BASMATI E SELVAGGIO ALLE VERDURE CROCCANTI E GAMBERI
- TIEÈD DI PATATE, RISO E COZZE
- CHEESECAKE AI LAMPONI

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICA - CUCINA

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

- La distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 6 persone;
- Il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta;
- I metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- La distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- Eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Per Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore- Cucina: **Pratica:**

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato, utilizzando i prodotti alimentari sotto elencati, e presentarlo alla Commissione.

Elenco delle derrate alimentari a disposizione per la realizzazione del piatto.

Attrezzature da impiegare	Note per la preparazione o per il servizio
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Tecniche di cottura utilizzate	
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

INGLESE

Candidato

CONSIDERING THE RECIPE PROPOSED AND ITS INGREDIENT, DESCRIBE IF AND HOW IT COMPIES WITH THE MAIN FEATURES AND AIMS OF THE SLOW FOOD MOVEMENT. (no more than 15 lines)

I.I.S.S. “DE NORA”

ALTAMURA (BA)

SIMULAZIONE III PROVA ESAMI DI STATO

Prof. Antonio Gemma

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

CLASSE VA - ENOGASTRONOMIA SERALE - A. S. 2017-18

Indicare con una crocetta le risposte esatte:

- a. Nei ristoranti tenere esposti i prezzi dei piatti è:
 - b. è un obbligo;
 - c. una facoltà;
 - d. un’usanza.

2. Nei ristoranti far pagare il “coperto” è:
 - a. un obbligo;
 - b. vietato;
 - c. consentito a condizione che il costo sia riportato nel listino prezzi.

3. Nei ristoranti, per la preparazione dei piatti, l’uso di prodotti congelati:
 - a. è vietato;
 - b. è consentito a condizione che sia chiaramente indicato nel menu consegnato al cliente;
 - c. è indispensabile.

4. Se il menu è scritto in più lingue i prezzi:
 - a. devono essere sempre gli stessi;
 - b. devono essere espressi nella valuta del Paese estero;
 - c. devono essere espressi in moneta nazionale e del Paese estero.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA

Il candidato sulla base dei piatti sorteggiati dai tre gruppi di lavoro, predisponga sotto forma di disegno nell'apposito spazio sottostante la relativa mise en place del menu completo riferita ad un solo coperto, disponendo sul tavolo del cliente l'intero repertorio (Porcellana, vasellame, argenteria, cristalleria, ménage e tovagliato), tenendo conto delle regole di servizio in materia di mise en place.

Vino in abbinamento al menu: vino bianco "Le Paglie" cantine Cerrolongo.

- Un antipasto
- Un primo
- Un dessert

Punti 1,2

SCHEDA MENU

RELATIVA MISE EN PLACE

Scrivi la tipologia delle posate abbinate al piatto

Insalata di riso Basmati e selvaggio
alle verdure croccanti e gamberi

* * * *

Tieè di patate, riso e cozze

* * * *

Cheesecake ai lamponi

PARTE SCRITTA

PUNTI _____/3

Punti 1,8

Disegna la mise en place completa



sedia

PARTE SCRITTA
TOTALE

PUNTI _____/3
PUNTI _____/3

Al termine della prova, al fine di valutare capacità organizzative, tecniche e relazionali individuali, le preparazioni sono presentate e proposte alla commissione in forma di servizio.

Griglia di valutazione 3[^] prova – TipologiaE

Fase scritta					
INDICATORI		D.T.A.R.	Scienze Motorie	Lab.Serv,Enog/Sala-Vendita	Lab. Serv. Enog./Cucina
Pertinenza della risposta	NULLA – 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Conoscenza dei contenuti	NULLA – 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Abilità di sintesi	NULLA – 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico	NULLA – 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Totale per materia	 /15 /15 /15 /15
Fase pratica					
Laboratorio Servizi enogastronomici / Lab. Enog. cucina					
INDICATORI		PARZIALMENTE ADEGUATA 0.25	ADEGUATA 0.50	COMPLETA 0.75	
Capacità progettuale					
Capacità organizzativa					
Conoscenza delle tecniche operative di base					
Presentazione e Gusto					
PUNTEGGIO 2[^] FASE		.../15			
PUNTEGGIOFINALE		.../15			

La Commissione:

ALLEGATO n.2
Relazioni sintetiche per discipline

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Disciplina: ITALIANO	Docente: prof. Dario Ansel
--------------------------------	--------------------------------------

Contenuti disciplinari sviluppati

MODULI	CONTENUTI DISCIPLINARI
Modulo n. 1 Il Romanticismo e Giacomo Leopardi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il Romanticismo: il contesto storico, i temi e le poetiche ✓ Il Romanticismo italiano: caratteristiche e specificità ✓ Giacomo Leopardi: la vita ✓ Giacomo Leopardi: il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ▪ La teoria del piacere e la poetica del vago e dell'indefinito ▪ Dal pessimismo storico al pessimismo cosmico ▪ L'ultimo Leopardi: dal <i>ciclo di Aspasia</i> alla <i>Ginestra</i> ✓ Giacomo Leopardi. Lettura e analisi di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>L'infinito</i> ▪ <i>A Silvia</i> ▪ <i>La ginestra</i> (alcuni passi)
Modulo n. 2 L'età del Realismo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il quadro storico e sociale di riferimento: l'età del Positivismo ✓ Il Realismo ✓ Il Naturalismo ✓ Émile Zola e il "romanzo sperimentale" <ul style="list-style-type: none"> - Lettura e analisi della "prefazione" del romanzo <i>Thérèse Raquin</i> ✓ Il Verismo <ul style="list-style-type: none"> - Luigi Capuana (cenni)
Modulo n. 3 Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La vita ✓ La poetica e le tecniche narrative ✓ L'ideologia ✓ Le opere: le novelle e i romanzi ✓ Le novelle di <i>Vita dei campi</i>, <i>Novelle rusticane</i> e <i>Per le vie</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lettura e analisi della novella "Cavalleria rusticana" (da <i>Vita dei campi</i>) ✓ Il "ciclo dei vinti" ✓ <i>I Malavoglia</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lettura e analisi della <i>prefazione</i> ▪ Lettura e analisi del <i>primo capitolo</i> ✓ <i>Mastro-don Gesualdo</i>
Modulo n. 4 Il Decadentismo: Giovanni Pascoli, Gabriele d'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La visione del mondo e le poetiche decadenti ✓ La poesia simbolista francese ✓ Estetismo, edonismo, vitalismo e superomismo

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Giovanni Pascoli <ul style="list-style-type: none"> ▪ La vita e le opere ▪ La visione del mondo ▪ La poetica del“fanciullino” ▪ <i>Myricae</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura e analisi delle liriche “Temporale”, “X agosto” e “L’assiuolo” ▪ <i>I poemetti</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura e analisi della lirica “Digitale purpurea” ▪ <i>I Canti di Castelvecchio</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura e analisi della lirica “Il gelsomino notturno” ▪ <i>I Poemi conviviali</i> e l’ultima produzione civile e patriottica ✓ Gabriele D’Annunzio <ul style="list-style-type: none"> ▪ La vita e le opere ▪ La poetica ▪ Le prime raccolte poetiche e le <i>Novelle della Pescara</i> ▪ La fase estetizzante e <i>Il piacere</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura e analisi del passo “Il ritratto dall’esteta” tratto dal primo capitolo ▪ La fase della “bontà”: <i>Giovanni Episcopo</i>, <i>L’innocente</i> e <i>Poema paradisiaco</i> ▪ La fase superomistica: ideologia e romanzi ▪ <i>Laudi</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Alcyone</i>. Lettura e analisi della lirica “La pioggia nel pineto” ▪ La fase “notturna”
<p>Modulo n. 5 Le avanguardie storiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cenni sulle avanguardie storiche ✓ Il Futurismo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Filippo Tommaso Marinetti <ul style="list-style-type: none"> - Lettura e analisi di “Bombardamento” (da <i>Zang TumbTumb</i>) ✓ I crepuscolari <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteri generali ▪ Guido Gozzano <ul style="list-style-type: none"> - Lettura e analisi della lirica “Le golose”
<p>Modulo n. 6 Italo Svevo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La vita ✓ Il pensiero, la poetica e le opere ✓ La figura dell’inetto in <i>Una vita e Senilità</i> ✓ <i>La coscienza di Zeno</i>
<p>Modulo n. 7 Luigi Pirandello</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La vita ✓ La poetica e le opere ✓ <i>L’umorismo</i> ✓ Le novelle e i romanzi ✓ <i>Il fu Mattia Pascal</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lettura e analisi del capitolo XVIII ✓ <i>Uno, nessuno, centomila</i> ✓ Il “teatro nel teatro”
<p>Modulo n. 8 La lirica nel Novecento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Giuseppe Ungaretti <ul style="list-style-type: none"> ▪ La vita, il pensiero e la poetica ▪ <i>L’Allegria</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura e analisi delle liriche “Il porto sepolto”, “Veglia”, “Fratelli”, “San Martino del Carso”, “Soldati” e “Mattina” ▪ <i>Il sentimento del tempo</i> ▪ <i>Il dolore</i> ✓ L’Ermetismo: caratteri generali

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eugenio Montale <ul style="list-style-type: none"> ▪ La vita, il pensiero e la poetica ▪ <i>Ossi di seppia</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura e analisi delle liriche “Non chiederci la parola”, “Spesso il male di vivere ho incontrato” e “Merigiare pallido e assorto” ▪ <i>Le occasioni, La bufera e altro, Satura</i>
U.d.A. n. 9 I modelli di scrittura	<ul style="list-style-type: none"> ✓ TIPOLOGIA A: L’analisi del testo. ✓ TIPOLOGIA B: Il saggio breve e l’articolo di giornale. ✓ TIPOLOGIA C: Il tema di argomento storico. ✓ TIPOLOGIA D: Il tema di ordine generale.

Metodologie, mezzi, spazi, tempi, verifiche, valutazione e obiettivi specifici

Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale attraverso il costante ausilio di mappe concettuali e schede di sintesi ✓ Lezione dialogata e discussione guidata ✓ <i>Brainstorming</i> ✓ Lettura analitico-interpretativa di testi letterari 	
Mezzi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo: Bellini Giovanna, Gargano Trifone, Mazzoni Giovanni, <i>Costellazioni. Manuale di letteratura Vol. III Dall’Unità d’Italia a oggi</i>, Laterza 2012. ✓ Dispense: brani letterari antologizzati e annotati ✓ Mappe concettuali realizzate dal docente ✓ Schede e tabelle di riepilogo ✓ Sussidi audiovisivi e informatici 	
Spazi e tempi	✓ Aula scolastica	
	Quadro orario	✓ 3 ore settimanali
	Ore totali svolte al 15 maggio	✓ 76/99
Verifiche	<p>Le verifiche sono state svolte per accertare non solo la preparazione dello studente sul piano delle conoscenze, ma anche i progressi nell’acquisizione di abilità e competenze che riguardano la lingua scritta e orale. Per le verifiche scritte sono state privilegiate le tipologie di composizione previste dalla normativa vigente relative all’esame di stato: analisi del testo, saggio breve e tema di argomento generale. Sono state effettuate due verifiche scritte per ogni quadrimestre, oltre un congruo numero di esercitazioni e di verifiche orali.</p>	
Valutazione	<p>Nella valutazione delle prove si è fatto riferimento ai criteri e alle griglie adottati in sede dipartimentale.</p> <p>Per la valutazione dell’alunno si è tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ del grado di acquisizione e di sviluppo degli obiettivi prefissati in termini di abilità e competenze; ✓ della quantità e della qualità delle conoscenze apprese. <p>Ai fini della valutazione complessiva l’insegnante ha tenuto in grande considerazione l’impegno, la frequenza, il contributo personale alla realizzazione delle attività previste e il livello di partecipazione al dialogo educativo in una prospettiva di <i>formative assessment</i>. In questo modo è stato altresì possibile, in funzione dei <i>feedback</i> provenienti dalla classe, ricalibrare gli interventi didattici nel corso dell’anno.</p>	
Obiettivi specifici	<p>La classe, pur con livelli differenziati, ha raggiunto gli obiettivi minimi stabiliti nella programmazione iniziale, arrivando in alcuni casi anche a risultati ottimi e di eccellenza. La condizione di studente lavoratore ha influito molto sul rendimento degli alunni che non hanno avuto costanza nell’approfondire e rielaborare gli argomenti nella dimensione domestica dello studio; ciò nonostante le competenze, sia disciplinari che trasversali, attese sono state raggiunte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a 	

	<p>diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico-letterario, scientifico, tecnologico e professionale;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale; ✓ analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo; ✓ produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
--	--

STORIA

Disciplina: STORIA	Docente: prof. Dario Ansel
------------------------------	--------------------------------------

Contenuti disciplinari sviluppati

MODULI	CONTENUTI DISCIPLINARI
Modulo n. 1 Il Risorgimento	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il dibattito politico, liberali moderati e democratici repubblicani. ✓ La carboneria . I moti del '20 e del '21 e i moti del '31. ✓ Le rivolte del 1848 e la Prima guerra di indipendenza. ✓ L'azione diplomatica di Cavour, gli accordi di Plombières e la Seconda guerra di indipendenza. ✓ La spedizione dei Mille. ✓ La proclamazione del regno d'Italia. ✓ Dalla Terza guerra d'indipendenza alla breccia di Porta Pia.
Modulo n. 2 L'età dell'Imperialismo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La seconda rivoluzione industriale. ✓ La classe operaia e il socialismo. ✓ L'unificazione tedesca e la nascita del Secondo Reich. ✓ Dal Secondo Impero alla Terza Repubblica francese. ✓ L'Inghilterra vittoriana. ✓ Dal colonialismo all'imperialismo. ✓ La spartizione dell'Africa e la penetrazione europea in Asia. ✓ La Cina e la rivolta dei <i>boxer</i>. ✓ Gli Stati Uniti d'America tra "dottrina Monroe" e Guerra di Secessione. ✓ Il Giappone tra modernizzazione e imperialismo. L'epoca Meiji.
Modulo n. 3 L'Italia dall'unità alla crisi di fine secolo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ I governi della Destra storica. ✓ La questione meridionale e il "brigantaggio". ✓ I governi della Sinistra storica. ✓ Le riforme politiche e sociali. ✓ Il decollo industriale. ✓ Il trasformismo. ✓ La Triplice Alleanza. ✓ L'età crispina. ✓ I conflitti sociali. ✓ Il colonialismo italiano. ✓ La crisi di fine secolo.
Modulo n. 4 La Grande Guerra e la rivoluzione russa	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Belle époque</i> e società di massa. ✓ I nazionalismi e il riarmo. ✓ Germania, Francia e Regno Unito nel primo Novecento. ✓ Le guerre balcaniche.

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'età giolittiana in Italia. ✓ La prima guerra mondiale: <ul style="list-style-type: none"> ▪ lo scoppio e le cause del conflitto; ▪ mobilitazione di massa, guerra di trincea, guerra tecnologica; ▪ l'Italia in guerra; ▪ la svolta del 1917; ▪ la Conferenza di Parigi. ▪ Approfondimento: la guerra di trincea e l'alimentazione al fronte. ✓ La rivoluzione russa: da Lenin a Stalin.
Modulo n. 5 Tra le due guerre: democrazie e totalitarismi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il Fascismo in Italia. ✓ La Repubblica di Weimar, il Nazismo e il Terzo Reich. ✓ Gli Stati Uniti tra crisi del '29 e <i>New Deal</i>.
Modulo n. 6 La Seconda Guerra Mondiale	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'aggressione nazista all'Europa. ✓ La Seconda guerra mondiale. ✓ La caduta del Fascismo e la Resistenza. ✓ La fine della guerra: Auschwitz e Hiroshima. ✓ L'Olocausto.
Modulo n. 7 L'Italia repubblicana	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La nascita della Repubblica italiana e il processo costituente. ✓ Dal Centrisimo al Centro-Sinistra. ✓ Il "miracolo economico". ✓ Il '68 e la strategia della tensione. ✓ Dalla Prima alla Seconda Repubblica.

Metodologie, mezzi, spazi, tempi, verifiche, valutazione e obiettivi specifici

Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale attraverso il costante ausilio di mappe concettuali e schede di sintesi ✓ Lezione dialogata e discussione guidata ✓ <i>Brainstorming</i> ✓ Lettura analitico-interpretativa di fonti storiche e di testi storiografici 	
Mezzi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo: Onnis Maurizio, Crippa Luca, <i>Orizzonti dell'uomo. Vol. 3. Il Novecento e il mondo attuale</i>, Loescher 2012. ✓ Dispense: documenti storici e testi storiografici ✓ Mappe concettuali realizzate dal docente ✓ Schede e tabelle di riepilogo ✓ Sussidi audiovisivi e informatici 	
Spazi e tempi	✓ Aula scolastica	
	Quadro orario	✓ 2 ore settimanali
	Ore totali svolte al 15 maggio	✓ 44/66
Verifiche	Le verifiche sono state svolte per accertare non solo la preparazione dello studente sul piano delle conoscenze, ma anche i progressi nell'acquisizione di abilità e competenze prefissate. Sono state effettuate almeno due verifiche orali per ogni quadrimestre, oltre un congruo numero di esercitazioni scritte.	
Valutazione	<p>Nella valutazione delle prove si è fatto riferimento ai criteri e alle griglie adottati in sede dipartimentale.</p> <p>Per la valutazione dell'alunno si è tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ del grado di acquisizione e di sviluppo degli obiettivi prefissati in termini di abilità e competenze; ✓ della quantità e della qualità delle conoscenze apprese. <p>Ai fini della valutazione complessiva l'insegnante ha tenuto in grande considerazione l'impegno, la frequenza, il contributo personale alla realizzazione delle attività previste e il livello di partecipazione al dialogo educativo in una prospettiva di <i>formative assessment</i>. In questo modo è stato altresì possibile, in funzione dei <i>feedback</i> provenienti dalla classe,</p>	

	ricalibrare gli interventi didattici nel corso dell'anno.
Obiettivi specifici	<p>La classe, pur con livelli differenziati, ha raggiunto gli obiettivi minimi stabiliti nella programmazione iniziale, arrivando in alcuni casi anche a risultati ottimi e di eccellenza. La condizione di studente lavoratore ha influito molto sul rendimento degli alunni che non hanno avuto costanza nell'approfondire e rielaborare gli argomenti nella dimensione domestica dello studio; ciò nonostante le competenze, sia disciplinari che trasversali, attese sono state raggiunte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ricostruire la complessità del fatto storico attraverso l'individuazione di rapporti tra particolare e generale, tra soggetti e contesti; ✓ comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica, attraverso il confronto tra epoche, e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali; ✓ acquisire la consapevolezza che lo studio del passato oltre che conoscenza di un patrimonio comune è fondamento per la comprensione del presente e della sua evoluzione; ✓ acquisire la consapevolezza che le conoscenze storiche sono elaborate sulla base di fonti di natura diversa che lo storico vaglia, seleziona, ordina e interpreta secondo modelli e riferimenti ideologici; ✓ consolidare l'attitudine a problematizzare e ad effettuare collegamenti, inserendo in scala diacronica le conoscenze acquisite anche in altre aree disciplinari.

MATEMATICA

Prof. Michele Tomasicchio

Contenuti disciplinari sviluppati

MODULO	CONTENUTO DISCIPLINARE
FUNZIONI E LIMITI DI FUNZIONI	<p>Unità 1 Le funzioni di una variabile</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Il concetto di funzione ❖ Classificazione delle funzioni analitiche ❖ Insieme di esistenza di una funzione ❖ Intersezioni del grafico di una funzione con gli assi cartesiani ❖ Segno di una funzione <p>Unità 2 Limiti di funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Il concetto di limite di una funzione ❖ Limite per una funzione in un punto ❖ Limite destro e sinistro di una funzione ❖ Limite per una funzione all'infinito ❖ Limiti che si presentano nelle forme indeterminate: $\frac{0}{0}$, $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$ ❖ Applicazione dei limiti alla rappresentazione grafica di una funzione: asintoti verticali e orizzontali

MODULO	CONTENUTO DISCIPLINARE
IL CALCOLO DIFFERENZIALE	<p>Unità 1 La derivata di una funzione di una variabile</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Il rapporto incrementale di una funzione ❖ La derivata di una funzione ❖ Derivata di alcune funzioni elementari ❖ Teoremi sul calcolo della derivata <p>Unità 2 Studio di funzioni analitiche con il calcolo differenziale</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente ❖ Massimi e minimi di una funzione ❖ Rappresentazione grafica di una funzione razionale

Metodologie, mezzi, spazi, tempi, verifiche, valutazione e obiettivi specifici

METODOLOGIE	<p>I vari argomenti sono stati affrontati partendo da situazioni concrete, presentate a livello intuitivo, e facendo successivamente scaturire le relative definizioni e regole generali.</p> <p>Ci si è preoccupati soprattutto della semplicità della trattazione così da consentire una più facile comprensione dei concetti dell'analisi infinitesimale, un tema che richiede un notevole sforzo di astrazione e di generalizzazione.</p>
MEZZI	Libro di testo in adozione e materiale didattico predisposto dal docente
SPAZI E TEMPI	<p>Aula scolastica</p> <p>Tre ore settimanali</p>
VERIFICHE	<p>La programmazione didattica prevede per il corso di matematica, sia prove scritte sia prove orali:</p> <p>Gli indicatori per la formulazione del giudizio e l'attribuzione del voto per le verifiche orali sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ livello di conoscenza acquisito ❖ capacità espositive ❖ capacità di analisi e di rielaborazione personale <p>Gli indicatori per l'attribuzione del voto per le verifiche scritte sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ comprensione del metodo di risoluzione del problema ❖ completezza nello svolgimento
VALUTAZIONE	<p>La valutazione al termine di ogni quadrimestre è stata la sintesi dei seguenti parametri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ confronto tra la situazione iniziale e quella finale per individuare la crescita culturale e i progressi raggiunti nel processo di formazione di ogni singolo alunno ❖ impegno, attenzione, motivazione allo studio ❖ interventi pertinenti

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ puntualità e precisione nel rispetto delle consegne ❖ correttezza e rispetto delle regole scolastiche
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Aver acquisito il concetto di funzione di una variabile ❖ Saper determinare l'insieme di esistenza di una funzione razionale ❖ Saper determinare le intersezioni del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani ❖ Saper determinare il segno di una funzione razionale ❖ Saper calcolare il limite di una funzione razionale ❖ Saper determinare il valore di limiti che si presentano nelle forme indeterminate: $\frac{0}{0}, +\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}$ ❖ Saper determinare gli asintoti verticali e orizzontali di una funzione razionale ❖ Aver acquisito il concetto di derivata di una funzione ❖ Saper calcolare la derivata di una funzione razionale ❖ Saper determinare gli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente ❖ Saper individuare i massimi e i minimi di una funzione razionale ❖ Saper rappresentare graficamente semplici funzioni razionali

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof. Antonio Gemma

Testo: Imprese ricettive e ristorative oggi
Autori: Grazia Baratta – Monica Mainardi
Casa editrice: Tramontana

ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE E LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

La classe VAES è stata assegnata allo scrivente l'anno scolastico 2016/17 e pertanto, vi è stata continuità didattica. Le attività dell'anno scorso hanno consentito il raggiungimento di una preparazione di base sufficiente per affrontare lo studio degli argomenti da svolgersi durante l'anno. La classe è costituita da 34 alunni. E' una classe composta da adulti, di cui qualcuno già diplomato e/o laureato. Molti lavorano e/o hanno esperienze lavorative passate. Tutti hanno mostrato interesse per la disciplina anche se l'impegno non è stato per tutti continuo e assiduo, anche per incombenze di lavoro e/o familiari. Le sollecitazioni, continue ed opportune, hanno

condotto a risultati discreti per la maggioranza che ha frequentato con assiduità, serietà e costanza. In relazione alla programmazione sono stati raggiunti i seguenti obiettivi disciplinari:

Modulo 1 Mercato turistico internazionale	Competenze	Conoscenze	Abilità
	<ul style="list-style-type: none"> -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati tipici. -Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. - Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dinamiche del mercato nazionale e internazionale. 	<ul style="list-style-type: none"> . Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.

Modulo 2 Marketing dei prodotti turistici	Competenze	Conoscenze	Abilità
	<ul style="list-style-type: none"> -Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. -Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di marketing turistico. - Abitudini alimentari ed economica del territorio. - Prodotti a chilometro zero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing anche con attenzione agli strumenti digitali. -Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.

	Competenze	Conoscenze	Abilità
<p align="center">Modulo 3</p> <p>Business plan nelle imprese ricettive e ristorative- Pianificazione, programmazione: Il budget</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. - Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> -Fasi e procedure di redazione di un Business plan. - lettura del budget economico. 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche sommative sono state proposte al termine delle varie UU.DD o dopo una parte significativa di esse e sono state precedute da verifiche formative, costituite da test o da domande poste singolarmente a tutti gli allievi su tutte le articolazioni dell'U.D., sono state orientate ad assumere informazioni sul processo insegnamento/apprendimento per integrare o rettificare conoscenze. Le verifiche sommative sono state costituite da prove scritte strutturate a test o a domande di discriminazione vero/falso. Sia le verifiche scritte sia quelle orali sono state strutturate in modo da misurare il raggiungimento degli obiettivi precedentemente indicati, per pervenire alla classificazione decimale degli allievi .

METODI E TECNICHE DI INSEGNAMENTO

I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a più metodologie allo scopo di sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi fissati. La programmazione è stata effettuata con unità didattiche che prevedono l'impiego di metodologie quali il Problemsolving, la scoperta guidata, la lezione dialogo e la lezione frontale.

Osservazioni sul programma svolto.

Il programma definito in sede di programmazione se pur svolto, non è stato oggetto di approfondimento in alcuni temi come previsto.

Programma svolto.

Il turismo internazionale e gli enti di statistica nel turismo ;

Le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale;

Il marketing turistico;

La segmentazione del mercato della domanda;

Gli strumenti del micromarketing: il marketing mix;

marketing mix: il prodotto;

marketing mix: il prezzo;

marketing mix: la comunicazione;

marketing mix: la distribuzione ;

marketing mix: il personale;

Le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo;

La pianificazione , la programmazione aziendale ;

Il business plan.

Normativa per le attività turistico – ricettive

Cenni sui principali contratti nel settore turistico alberghiero

La compravendita- Il deposito - Il contratto di trasporto – Il contratto di crociera

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. POPOLIZIO VITO DOMENICO

TESTO: Silvano Rodato – “ALIMENTAZIONE OGGI” – CLITT Editore

CLASSE: 5[^] Sezione A – Enogastronomia op. dolciaria e prodotti da forno A.S. 2017/2018

ORE SVOLTE: 76/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Gli alunni della classe 5AES hanno mostrato un discreto interesse e curiosità verso la disciplina di scienza e cultura dell'alimentazione e interesse soprattutto verso i temi fondanti della disciplina quali la sicurezza e la qualità nei servizi ristorativi, la sana e corretta alimentazione: linee guida, LARN alimentazione nei diversi momenti della vita di un individuo, verso i temi della dieta mediterranea delle fiere ed in contrapposizione della globalizzazione . L'impegno nello studio si è concretizzato in modo particolare nell'aula coinvolgendo gli alunni a commentare e relazionare su quanto appreso a mettere a fuoco un metodo di lavoro tale da affrontare, assimilare ed esporre in modo efficace e personale quanto appreso. L'impegno a casa non è stato sempre costante in quanto molti degli alunni ed alunne svolgono altre attività lavorative. Tuttavia il percorso ha visto una partecipazione, un interesse ed una consapevolezza dell'importanza della formazione continua come momento di crescita non solo culturale ma anche di carattere squisitamente professionale. Durante l'anno scolastico si è cercato di mantenere alta la concentrazione focalizzando l'attenzione sugli argomenti più significativi della disciplina . I risultati ottenuti in termini di competenze, conoscenze e abilità sono senzaltro eccellenti per alcuni, soddisfacenti per la restante classe.

MAPPA DELLE COMPETENZE
<p>P1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera dei prodotti da forno e dolciaria</p> <p>P2. Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze nelle filiera agro alimentari.</p> <p>P3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità nei servizi ristorativi e dei prodotti alimentari.</p> <p>P4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>P5. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>P6. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità		
MODULO N.1 – INNOVAZIONE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P4 • P5 • P6 	<p>Unità 1.1 carta di Milano</p> <ul style="list-style-type: none"> -Coesistenza tra fame e obesità -Spreco di alimenti -Agricoltura sostenibile -Interventi e azioni. <p>Unità 1.2 Evoluzione dei consumi</p> <ul style="list-style-type: none"> -fattori che incidono sulle scelte alimentari e la qualità del cibo. <p>Unità 1.3 filiera agroalimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> -Innovazione di filiera -Filiera corta -Sviluppo sostenibile -Doppia piramide alimentare e ambientale <p>Unità 1.4 Nuovi prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> -Alimenti alleggeriti -alimenti fortificati, arricchiti, -alimenti funzionali -alimenti OGM -Novel food -Alimenti di gamma -Convenience food Alimenti integrali e biologici -Integratori alimentari -Nutrigenomica e nutraceutica 	<ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. -Interpretare il concetto di filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate. -Commentare il significato della doppia piramide alimentare- ambiente. -Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, arricchiti, supplementari, funzionali, OGM e novel food. -saper classificare e riconoscere gli alimenti di gamma, integrali e biologici. Conoscere le funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari. Distinguere il ruolo della nutrigenomica e della nutraceutica. -Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari.
MODULO N. 2: “SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE CON GLI ALIMENTI”		

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P3 • P4 • P5 	<p>Unità 2.1- Sicurezza nella filiera agroalimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipi di contaminazioni -Contaminazione fisica -Contaminazione chimica <p>-Unità 2.2 Contaminazioni biologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Microrganismi e tipi di contaminazioni -crescita microbica e fattori di crescita -Virus -Batteri -Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche -Salmonellosi -Intossicazioni da stafilococco -Botulino -Tossinfezione da <i>Clostridium prefigens</i> -Tossinfezione da <i>Bacillus cereus</i> -Listeriosi, tifo e paratifo, colera -Lieviti e muffe -Intossicazioni da muffe -Parassitosi Teniasi, trichinosi -Anisakidosi 	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguere il significato del pericolo da quello di rischio. -Riconoscere ed esemplificare i tre tipi possibili di contaminazione chimica, fisica e biologica. -Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. -Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica. <p>Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Disegnare un diagramma di flusso o un ciclo di sviluppo relativo ad alcune comuni contaminazioni biologiche. -Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. - Individuare e descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana in seguito a contaminazione biologica degli alimenti. - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
	<p>Unità 2.3 - Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classe di appartenenza, nome e sigla europea - Dose giornaliera accettabile (DGA) - Normativa europea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper classificare gli additivi per funzione. - Riconoscere il rischio potenziale degli additivi nelle intolleranze indefinite
	<p>Unità 2.4- Il Sistema HACCP e le Certificazioni di Qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene degli alimenti. - I manuali di Buona Prassi Igienica. - Il Pacchetto Igiene - Autocontrollo e HACCP - Il controllo ufficiale degli alimenti: organismi nazionali, le Direttive europee. L'EFSA. - Tracciabilità e rintracciabilità nel settore agroalimentare. - La filiera corta e lunga. Alimenti a Km0. - Le frodi alimentari. - Le certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG) - Le certificazioni volontarie di qualità più importanti: ISO 9001:2000; ISO 22000:2005. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli organismi ufficiali incaricati del controllo dei prodotti alimentari. - Interpretare le direttive dell'U.E. in materia di sicurezza alimentare. -Distinguere le certificazioni di prodotto regolamentate a livello europeo dalle certificazioni volontarie di sistema. - Saper descrivere i principi dell'HACCP. - Saper identificare i CCP in una fase di processo produttivo avvalendosi dell'albero delle decisioni.

MODULO N. 3: “LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • P2 • P4 • P5 • P6 	<p>Unità 3.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le malattie cardiovascolari. - Ipertensione arteriosa e la dieta. - Iperlipidemie, aterosclerosi e la dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela. - Saper individuare i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari. - Saper descrivere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie.
	<p>Unità 3.2 – La dieta nelle malattie metaboliche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le malattie del metabolismo. -Il diabete mellito e la dieta. -L’obesità e la dieta. -Iperuricemia e gotta; indicazioni dietetiche. -Osteoporosi e dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare menu funzionali a persone affette da malattie del metabolismo. - Valutare l’importanza del diabete e dell’obesità come malattie sociali. - Valutare l’importanza dell’alimentazione nella prevenzione e controllo delle varie malattie metaboliche.
	<p>Unità 3.3 – Allergie e intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - Intolleranza al lattosio. - Intolleranza al glutine e celiachia - Favismo e Fenilchetonuria - Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. - Le pseudo allergie da additivi alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare menu funzionali a persone affette da allergie/ intolleranze - Riconoscere l’importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva come mezzo di prevenzione del rischio connesso alle allergie/intolleranze.
	<p>Unità 3.4 – Alimentazione e tumori</p> <ul style="list-style-type: none"> - I tumori - Sostanze ad azione oncogena - Sostanze protettive presenti negli alimenti. - L’azione antiossidante dei fitocomposti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper correlare fattori di rischio e le patologie tumorali. -Riconoscere il ruolo dei fitocomposti, vitamine e sali minerali nella prevenzioni dei tumori.

MODULO N.4: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • P2 • P4 • P5 	<p>Unità 4.1 – La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Concetto di dieta e di dieta razionale equilibrata. - Fabbisogno energetico totale - Ripartizione dei macronutrienti - I nuovi LARN (edizione 2012) - La nuova piramide alimentare mediterranea. - Significato di Dietologia, Dietetica e Dietoterapia. - La dieta in gravidanza - La dieta della nutrice - La dieta nell’età evolutiva - La dieta dell’adulto. - La dieta nell’anziano. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. - Scegliere menu adatti al contesto territoriale culturale. - Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.

<ul style="list-style-type: none"> • P6 	- La dieta nello sport.	
	Unità 4.2 – Diete e stili alimentari - La dieta mediterranea - La doppia piramide alimentare e ambientale - La dieta vegetariana - La dieta macrobiotica.	- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione. - Correlare l'alimentazione al concetto di salute e benessere - Correlare lo stile alimentare con la sostenibilità ambientale.

METODOLOGIA
Lezione frontale interattiva, problem solving, insegnamento per problemi, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna con mappe concettuali, diagrammi di flusso, ricerca azione, lettura e decodifica del libro di testo, immagini e video su temi relativi agli argomenti trattati.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI
Libro di testo, lavagna, tabelle LARN, Internet.	Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE
<p>Le verifiche sono state eseguite alla fine di ogni unità didattica utilizzando strumenti quali i colloqui orali, i test e prove scritte. Relativamente alle prove scritte si è utilizzata la struttura prevista nella seconda prova degli esami di stato.</p> <p>La valutazione finalizzata all'acquisizione dei traguardi formativi ha tenuto conto della motivazione, dell'impegno, delle performance nelle prove nonché dei cambiamenti avvenuti rispetto alla situazione di partenza. Nello specifico con la valutazione sono state verificate le competenze professionali in uscita, acquisite in termini di conoscenze ed abilità.</p>

LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Prof. Nunzio Plati

<i>Obiettivi disciplinari per competenze.</i>	
Materia: Lab. dei Servizi Enogastronomici settore cucina Classe 5 [^] AS	
Docente: Prof. Plati Nunzio	
Testo adottato: "cucina gourmet plus" – calderini n. 4 ore settimanali	
Ore di lezione previste: 120	Ore effettuate: 95

1.

PROFILO IN USCITA (PECUP – D.P.R. 87/2010)

INDIRIZZO ALBERGHIERO

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE DI CUCINA

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Il “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

Percorso didattico educativo per competenze dell'area d'indirizzo professionale

Settore di cucina e vendita svolto nella classe 5° AS di Cucina A.S 20172018

L'alunno alla fine del quinquennio attraverso le conoscenze dei saperi essenziali della disciplina, lo sviluppo delle abilità tecniche e professionali ha acquisito le seguenti competenze, ed è in grado di:

<p>Competenze 1°</p> <p>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.</p>	<p>Abilità Quinto anno</p> <p>-Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.</p> <p>-Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.</p> <p>-Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.</p> <p>- Eseguire le tipologie e gli stili di cucina.</p>	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <p>-Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi piatti di cucina molecola e destrutturata.</p> <p>- Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.</p> <p>-La gestione informatica.</p>
---	---	--

Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore cucina	<p>La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale.</p> <p>L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso.</p> <p>Articolazione dell'offerta gastronomica.</p> <p>Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.</p>	
<p>Competenze 2°</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente</p>	<p>Abilità Quinto anno</p> <p>Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui si opera.</p>	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <p>Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</p>

con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il patrimonio enogastronomico del territorio. Realizzare un prodotto/servizio , orientato alle risorse turistico - enogastronomiche del territorio in cui opera.	Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.. La gestione delle risorse umane. Lessico professionale, in lingua straniera. microlingua e linguaggio di settore.
---	---	---

Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Laboratorio di servizi enogastronomici- cucina	<p>Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti.</p> <p>La strategia di vendita applicata alla customersatisfaction.</p> <p>L'offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale.</p> <p>Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</p> <p>Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</p> <p>La gestione delle risorse umane.</p> <p>La gestione delle risorse tecniche.</p> <p>La gestione delle risorse finanziarie/economiche</p> <p>Le finalità del marketing</p> <p>Il ruolo del marketing</p> <p>Il marketing management</p> <p>Il target</p>	

Competenze 3° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Abilità' Quinto anno Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche. Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera.	Conoscenze Quinto anno La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Principi e teoria del marketing. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione e usi dei paesi di cui si studiano le lingue.
---	---	---

Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Laboratorio di servizi enogastronomici- di cucina	<p>Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione: Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre Workshop, Manifestazioni ed eventi enogastronomici.</p> <p>La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.</p>	

	Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.
--	--

<p>Competenze 4° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Abilità Quinto anno Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.</p>	<p>Conoscenze Quinto anno Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.</p>
--	---	---

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– di cucina.	Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo. H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all’operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell’ambiente di riferimento.

<p>Competenze 5° Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Abilità Quinto anno Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio . Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l’opzione scelta. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l’ausilio di schede tecniche. Analizzare e valutare l’efficienza e l’efficacia del processo lavorativo. Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. Stilare un budget .</p>	<p>Conoscenze Quinto anno Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro. Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. La gestione dell’impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione Le forme di finanziamento aziendale. Il budget.</p>
--	---	--

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
-----------------------------	--------------------------

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore cucina</p>	<p>Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. La gestione dell’impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. Schede piatto e prodotto e costo piatto.</p>	
<p>Competenze 6° Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Abilita’ Quinto anno Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto. Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, fornendo le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali. Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. Redigere un contratto di banqueting e di catering</p>	<p>Conoscenze Quinto anno La ricetta originaria e le sue variazioni. I principi della cucina tecnologica Tipologie di buffet e realizzazione di piatti. Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.</p>
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>	
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– cucina</p>	<p>La gestione del reparto cucina in un’ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti. Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering. Le tipologie di ristorazione, progettazione, collocazione, marketing del prodotto. La ricetta originaria e le sue variazioni.</p>	
<p>Competenze 7 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Abilita’ Quinto anno Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. Proporre più abbinamenti cibo/cibo, cibo/vini e altre bevande.</p>	<p>Conoscenze Quinto anno Enologia, ampelografia, enografia nazionale. Abbinamento cibo-vino cibo/cibo e cibo-altre bevande. Redazione della scheda tecnica gusto-olfattiva I prodotti di eccellenza a marchio e denominazione di origine DOP.</p>

<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore cucina	Enogastronomia del territorio regionale e nazionale (prodotti a marchio di qualità. Analisi organolettica dei cibi. Tecniche e principi di abbinamento Le diverse tipologie di abbinamento.	
competenze 8 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Abilità Quinto anno Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. Redigere e presentare ricette in lingua straniera. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Conoscenze Quinto anno Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte. Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia. Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta. Lessico professionale in lingua straniera.
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore cucina	Costruire menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione. La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Problematiche connesse all'abuso di alcool.	
Competenze 9 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Abilità Quinto anno Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. Interpretare le ricerche di mercato. Attivare le connessioni e le reti tra imprese	Conoscenze Quinto anno Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro. Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.

	dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera.	Ricerche di mercato qualitative e quantitative Curriculum europeo in lingua.
--	--	---

SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE.

La classe 5 AS è composta da 33 alunni, Quasi tutti gli allievi provengono dalla classe quarta del corso di riferimento; l'indagine sulla situazione iniziale scaturita da colloqui di classe ha evidenziato un livello di preparazione soddisfacente con motivazioni all'apprendimento, La classe, all'inizio dell'anno, si è dimostrata sufficientemente rispettosa delle regole scolastiche. Lamaggior parte degli alunni è apparsa ben disposta al dialogo didattico — educativo, comportandosi correttamente nei confronti dei docenti e dei compagni. . Nel corso del primo trimestre, è emerso che il gruppo classe mostrava interesse per la disciplina, impegnandosi responsabilmente nello studio anche a casa, La classe ha dimostrato attenzione e concentrazione per un tempo prolungato nelle lezioni frontali in aula e un vivace entusiasmo, una produttiva motivazione e un approccio positivo (partecipazione e collaborazione) sono stati riscontrati durante le esercitazioni pratiche realizzate nei laboratori di cucina.

SITUAZIONE FINALE

Al termine dell'anno scolastico, naturalmente, il grado di maturazione e motivazione raggiunto presenta elementi di disomogeneità nei diversi alunni. Il rendimento scolastico di ciascun alunno è dipeso da fattori individuali contingenti (efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina, discontinuità nella frequenza. .La maggioranza degli studenti hanno imparato ad utilizzare bene le proprie risorse, mostrando impegno e capacità di riflessione personale e raggiungendo un livello piu che soddisfacente di preparazione e di formazione. In alcune discipline, gli alunni hanno comunque mostrato maggiori interesse ed impegno, originati da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina. Per quanto attiene la "personale maturità progettuale" raggiunta dalla classe, si possono configurare livelli di preparazione eterogenei, in cui un gruppo piuttosto limitato ha evidenziato buone capacità creative, impegno e competenza; un altro gruppo, più consistente, si è espresso con discrete capacità creative ed altrettanto impegno .. Complessivamente, si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza.

TEMPI DI ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE

Per delibera collegiale, l'anno scolastico è diviso in un trimestre e un pentamestre. A causa di numerose difficoltà oggettive intervenute durante l'anno scolastico (Scioperi, Manifestazioni, Sospensioni didattiche e assenze collettive ecc.) non sono riuscito a svolgere tutti i moduli previsti. Ma la maggiore difficoltà è stata determinata dalle numerose assenze collettive (Classe) registrate nel giorno di sabato, giorno in cui si svolgono le tre ore settimanali di esercitazione pratica previste dal quadro orario ministeriale nelle quinte di enogastronomia (cucina). Tutte queste difficoltà sopra espresse hanno inevitabilmente rallentato il regolare andamento del percorso di apprendimento compromettendo in piccola parte l'acquisizione di alcune competenze specifiche previste all'inizio dell'anno. Sono stati comunque trattati tutti quei contenuti chiave ritenuti fondamentali per lo sviluppo delle capacità critiche e relazionali della persona e l'acquisizione di competenze tecniche e specialistiche necessari per lo sviluppo e la formazione professionale dell'operatore di Enogastronomia. Si spera di poter completare alcune unità di apprendimento dopo il 15 maggio.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in sede di programmazione . In particolare vi sono alcuni alunni che, più interessati e assidui nello studio, hanno approfondito le tematiche, conseguendo un buon livello di competenze.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti, esercitazioni pratiche in laboratorio con l'uso di alimenti e prodotti enogastronomici hanno contribuito in maniera determinante a rendere più produttivo ed efficace il livello di apprendimento dei discenti.

6. Mezzi e strumenti usati:

Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, appunti, schede formative, fotocopie ed altro materiale messo a disposizione dal docente e della postazione informatica multimediale per la visione di materiale audiovisivo (Slide dvd) e connessione alla rete internet per ricerche e approfondimenti.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:

Nella disciplina di Laboratorio di Cucina si sono svolte interventi di recupero in itinere durante le ore curriculari sia in laboratorio che in aula, ogni qualvolta sono emerse delle lacune nel percorso di apprendimento.

La classe ha aderito sempre con entusiasmo, serietà e proficua partecipazione a tutte le attività extra-curricolari nell'ambito dell' area di professionalizzazione, dell' alternanza scuola lavoro presso una importante struttura ristorativa del territorio (Antica Masseria dell'Alta Murgia ed altre strutture) e dell'ampliamento dell'offerta formativa. Nel biennio post-qualifica sono state proposte attività ed esperienze strettamente collegate al loro ambito professionale, tese ad accrescere la loro cultura e preparazione tecnica nel settore enogastronomico, anche in vista dell'inserimento nel mondo del lavoro.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste dal pecup in uscita previste per il quinto anno.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali individuali e di gruppo, prove pratiche di abilità professionale in laboratorio, prove strutturate, semi strutturate e progettuali, tese a verificare in maniera sistematica e puntuale il livello di acquisizione delle competenze previste nel percorso di apprendimento.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Per quando riguarda i criteri di valutazione si è fatto uso della griglia docimologica presente nel POF, approvata e deliberata in sede del CD ed adottata nel CdC..

Insufficienza = 0\5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale

Sufficienza = 6 : corretta con contenuti semplici e poco approfonditi

Discreto = 7 : corretta con contenuti poco complessi

Buono = 8 : corretta, ordinata con contenuti articolati

Ottimo = 9 : coordinato, ampio, approfondito

Eccellente = 10 : superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

t

- Conoscenza delle principali tipologie di servizio di Cucina e della relativa brigata
- Saper preparare una “mise en place” del posto di lavoro con ingredienti ed attrezzatura
- Conoscere i diversi stili di cucina , con le giuste tecniche di preparazione di alcuni piatti con diversi modi di cottura
- Conoscere le caratteristiche essenziali delle principali vivande.
- Conoscere gli ingredienti e la preparazione di ricette locali, nazionali ed internazionali nonché di cucina etnica.

11. Saperi essenziali: contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

Il programma è articolato in 10 Unità didattiche come di seguito specificato:

UDA 1: Il menù .tipologie, funzioni,caratteristiche, pianificazioni, grafica, politica dei prezzi.

UDA 2: progettazione e realizzazione di brochure promozionale .

UDA 4: i prodotti e l’approvvigionamento.

UDA 5: l’organizzazione della cucina e della produzione “ i prodotti alimentari, approvvigionamento e gestione delle merci”.

UDA 6: la cucina del territorio “ rivisitazioni e tendenze”

UDA 7: il banqueting e il catering

UDA 8: esercitazioni pratiche – la cucina del territorio “ tecniche di cottura e di presentazioni”

12. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in sede di programmazione. In particolare vi sono alcuni alunni che, più interessati e assidui nello studio, hanno approfondito le tematiche, conseguendo un buon livello di preparazione. Altri alunni, o perché meno assidui o a causa di lacune pregresse o a causa di numerose assenze non hanno conseguito livelli di preparazione sufficienti, nell'organizzazione dei vari tipi di servizio.

13. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti, esercitazioni pratiche in laboratorio utilizzando alimenti e prodotti.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE DI SALA E VENDITA

Prof. Patrizio Domenico Lionetti

Obiettivi disciplinari per competenze.

Testo adottato: “Sala e Vendita – La scuola di Enogastronomia” - Aut. Paolo Gentili – Ed. Calderini

Ore svolte: n. 2 ore settimanali (Mercoledì 10° e 11°ora)

Ore annuali di lezione previste: 66

Ore effettuate: 54





1. **PROFILO IN USCITA (PECUP – D.P.R. 87/2010)**

INDIRIZZO ALBERGHIERO

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE DI SALA E VENDITA.

Nell’articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “**Enogastronomia**” e “**Servizi di sala e di vendita**”, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze ed è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche:

-  Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
-  Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
-  Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio.
-  La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell’intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, ha contribuito in maniera determinante all’orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell’acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

Per l'acquisizione delle competenze sopra citate i discendenti hanno seguito un percorso didattico-educativo e professionale realizzato con moduli e unità di apprendimento con i relativi segmenti didattici, selezionati attraverso un attento criterio di coerenza calibrato alle esigenze di apprendimento previste dal pecup predisposto all'inizio dell'anno scolastico per la formazione del curriculum, e del profilo professionale richiesto dai programmi ministeriali e dalla domanda provenienti dal mondo del lavoro.

Nella classe in oggetto, nel corso dell'anno scolastico è stato svolto il seguente percorso disciplinare finalizzato all'acquisizione delle relative competenze culturali e professionali esplicitate nel pecup. necessarie per affrontare con successo gli esami di maturità professionale e la formazione del profilo professionale dell'operatore di Sala e Vendita richiesto dal mondo del lavoro.

n.2 Percorso didattico educativo per competenze dell'area d'indirizzo professionale

Settore di Sala e vendita svolto nella classe 5° AES Settore Cucina A.S 2017/2018

L'alunno alla fine del quinquennio attraverso le conoscenze dei saperi essenziali della disciplina, lo sviluppo delle abilità tecniche e professionali ha acquisito le seguenti competenze, ed è in grado di:

Competenze	Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
<p>1° Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. <input type="checkbox"/> Proporre indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro. <input type="checkbox"/> Scegliere le attrezzature e l'arredo in base a criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità. <input type="checkbox"/> Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. <input type="checkbox"/> Utilizzare le principali forme di contratto aziendale. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Piani di sicurezza aziendali. <input type="checkbox"/> Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera. <input type="checkbox"/> Caratteristiche tecniche delle attrezzature. <input type="checkbox"/> I fattori che determinano la qualità del servizio. <input type="checkbox"/> Le certificazioni di qualità. <input type="checkbox"/> Il contratto di lavoro. <input type="checkbox"/> I principali contratti delle aziende enogastronomiche.
<p>2° Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienzaturisticoalberghiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi. <input type="checkbox"/> Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. <input type="checkbox"/> Utilizzare strumenti informatici per la gestione 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet.. <input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici. <input type="checkbox"/> La comanda informatica. <input type="checkbox"/> L'uso del palmare con la

	<p>delle ricette e della modulistica di cucina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eseguire le tipologie e gli stili di servizio nella Sala ristorante <input type="checkbox"/> La realizzazione della mise en place ai tavoli, il servizio e lo sbarazzo. <input type="checkbox"/> La tecnica del rimpiatto 	<p>tecnologia Touchscream</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La stesura del tovagliato in Sala. 	
--	--	---	--

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	<p>La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale.</p> <p>L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso.</p> <p>Articolazione dell'offerta gastronomica.</p> <p>Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.</p>

<p>Competenze 3° Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<p>Abilità Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera. <input type="checkbox"/> Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il patrimonio enogastronomico del territorio. prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico - enogastronomiche del territorio in cui opera. <input type="checkbox"/> Gestire un reclamo con autonomia operativa. 	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. <input type="checkbox"/> Tecniche e routine di gestione dei reclami. <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.. <input type="checkbox"/> La gestione delle risorse umane. <input type="checkbox"/> Lessico professionale, in lingua straniera. microlingua e linguaggio di settore.
--	---	---

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi	Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali

<p>enogastronomici– settore sala e vendita</p>	<p>richiesti. La strategia di vendita applicata alla customersatisfaction. L’offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale. Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall’azienda in relazione al territorio. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. La gestione delle risorse umane. Le finalità del marketing Il ruolo del marketing Il marketing management Il marketing strategico L’analisi Swot Le strategie di sviluppo: la matrice di Ansoff I mercati tradizionali e emergenti. Il marketing operativo Il marketing mix Il target La gestione operativa dell’accoglienza Le tipologie di clientela La presentazione del menu</p>
---	---

<p>Competenze 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Abilità Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. <input type="checkbox"/> Acquisire una mentalità orientata al marketing. <input type="checkbox"/> Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell’enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche. <input type="checkbox"/> Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti 	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La fisiologia del gusto e l’accostamento degli ingredienti. <input type="checkbox"/> Principi e teoria del marketing. <input type="checkbox"/> Destination Marketing. <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> I principali piatti della tradizione e usi dei paesi di cui si studiano le lingue.
---	--	--

	tipici, anche in lingua straniera.	

Discipline coinvolte storia	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione: Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre Workshop, Manifestazioni ed eventi enogastronomici. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.

Competenze 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Abilita' Quinto anno <input type="checkbox"/> Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. <input type="checkbox"/> Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.	Conoscenze Quinto anno <input type="checkbox"/> Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo. H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.

Competenze 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Abilita' Quinto anno <input type="checkbox"/> Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. <input type="checkbox"/> Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. <input type="checkbox"/> Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. <input type="checkbox"/> Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di	Conoscenze Quinto anno <input type="checkbox"/> Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. <input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro. <input type="checkbox"/> Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. <input type="checkbox"/> La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. <input type="checkbox"/> La gestione delle risorse umane e dei
--	--	---

	<p>un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. <input type="checkbox"/> Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. . <input type="checkbox"/> Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. <input type="checkbox"/> Stilare un budget . 	<p>mezzi a disposizione</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le forme di finanziamento aziendale. <input type="checkbox"/> Il budget. <input type="checkbox"/> La presa della comanda <input type="checkbox"/> Il servizio <input type="checkbox"/> Il conto <input type="checkbox"/> Il commiato 	
--	---	--	--

<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	<p>Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. Schede piatto e prodotto e costo piatto.</p>

<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
<p>7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto. <input type="checkbox"/> Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali. <input type="checkbox"/> Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Redigere un contratto di 	<p>Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La ricetta originaria e le sue variazioni. <input type="checkbox"/> I principi della cucina tecnologica <input type="checkbox"/> Tipologie di buffet e realizzazione di piatti. <input type="checkbox"/> Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.

	banqueting e di catering	

<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	<p>La gestione del reparto bar in un’ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti.</p> <p>Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering.</p> <p>Le tipologie di bar, progettazione, collocazione, marketing del prodotto.</p> <p>La ricetta originaria e le sue variazioni.</p> <p>Tipologie di buffet e allestimento della sala.</p>

<p>Competenze 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Abilita’ Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. <input type="checkbox"/> Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto. 	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Enologia, ampelografia, enografia nazionale. <input type="checkbox"/> Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande. <p>Vitigni autoctoni e alloctoni Redazione della scheda tecnica gusto-olfattiva I prodotti di eccellenza a marchio e denominazione di origine DOP.</p>
---	--	--

<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	<p>Enologia del territorio regionale e nazionale (vini DOC e DOCG).</p> <p>Analisi sensoriale dei cibi e dei vini nazionali e internazionali.</p> <p>Tecniche e principi di abbinamento</p> <p>Le diverse tipologie di abbinamento.</p>

<p>competenze 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a</p>	<p>Abilita’ Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. <input type="checkbox"/> Redigere e presentare ricette in lingua straniera. 	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. <input type="checkbox"/> Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.
--	--	---

specifiche necessità dietologiche.	<input type="checkbox"/> Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. <input type="checkbox"/> Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	<input type="checkbox"/> Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia. <input type="checkbox"/> Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta. <input type="checkbox"/> Lessico professionale in lingua straniera.	

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Costruire menu personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione. La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Problematiche connesse all'abuso di alcool.

Competenze 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Abilità' Quinto anno <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. <input type="checkbox"/> Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. <input type="checkbox"/> Interpretare le ricerche di mercato. <input type="checkbox"/> Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità accoglienza e servizi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera.	Conoscenze Quinto anno <input type="checkbox"/> Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. <input type="checkbox"/> Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro. <input type="checkbox"/> Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Ricerche di mercato qualitative e quantitative <input type="checkbox"/> Curriculum europeo in lingua.	
--	--	--	--

<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Fonti statistiche d'indagine del mercato turistico. Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.

SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE.

La classe 5 AES, all'inizio dell'anno è composta da 34 alunni, di cui 21 di sesso femminile e 13 di sesso maschile. Un alunno (Caggiano Giuseppe) non ha più frequentato dal 21/11/2017. Quasi tutti gli alunni provengono dalla classe quarta del corso di riferimento. Trattasi di una classe piuttosto eterogenea: vi sono differenze di età, di provenienza lavorativa ed estrazione socio-culturale; con alcuni alunni di provenienza straniera. L'eterogeneità del gruppo classe è dovuta alla molteplicità dei percorsi scolastici, alla diversità delle motivazioni, ad aspetti caratteriali e personali che caratterizzano la partecipazione all'attività in classe e per alcuni allievi, alle difficoltà nella frequenza, giustificata da problematiche personali e lavorative. Per la maggior parte degli allievi, tuttavia, la frequenza è stata piuttosto regolare. I rapporti con gli insegnanti sono sempre stati quasi sempre collaborativi e la preparazione, tenuto conto che si tratta di un corso serale rivolto a studenti lavoratori, nel complesso può considerarsi positiva per buona parte della classe. L'indagine sulla situazione iniziale scaturita dal modulo di accoglienza, dal test d'ingresso e colloqui di classe ha evidenziato un livello di preparazione molto eterogenea per diversi aspetti. La classe, all'inizio dell'anno, si è dimostrata sufficientemente rispettosa e corretta. La maggior parte degli alunni è apparsa ben disposta al dialogo educativo accogliendo con entusiasmo il percorso formativo proposto. Un certo numero di alunni, però, già nelle prime settimane di lezione, non ha riservato la dovuta attenzione alle consegne e non si è impegnato sufficientemente nel corso delle attività didattiche svolte in classe e non ha dedicato un adeguato tempo studio a casa considerato che quasi tutti sono studenti lavoratori. Nel corso del primo trimestre, è emerso quanto segue: un gruppo molto numeroso di alunni mostrava interesse per la disciplina, impegnandosi responsabilmente nello studio a casa, mentre un piccolo gruppo della classe presentava capacità piuttosto limitate e notevoli difficoltà ad un approccio allo studio autonomo e ricettivo, accompagnato da un impegno a casa poco efficace. La classe ha dimostrato una certa difficoltà nel mantenere attenzione e concentrazione per un tempo prolungato durante le lezioni frontali in aula. Mentre un vivace entusiasmo, una produttiva motivazione e un approccio positivo (partecipazione e collaborazione) sono stati riscontrati durante le tre esercitazioni pratiche svolte in laboratorio di Sala e Bar nel corso del pentamestre.

SITUAZIONE FINALE

Al termine dell'anno scolastico, naturalmente, il grado di maturazione e motivazione raggiunto presenta elementi di disomogeneità nei diversi alunni. Il rendimento scolastico di ciascun alunno è dipeso da fattori individuali contingenti (efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina, discontinuità nella frequenza). Permangono, infatti, alcune situazioni piuttosto critiche, sia per

quanto riguarda l'acquisizione dei contenuti disciplinari sia per gli aspetti legati alla metodologia di studio. In particolare, alcuni studenti presentano ancora qualche difficoltà nell'esposizione orale e scritta, nell'elaborazione personale, nonché incertezze in ambito espressivo. Quasi tutti gli studenti hanno imparato ad utilizzare bene le proprie risorse, mostrando impegno e capacità di riflessione personale e raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione e di formazione; altri, particolarmente emotivi, sono semplicemente in grado di riferire, in modo semplice ed essenziale, spesso anche in forma prettamente dialettale, i contenuti disciplinari. Si registrano, infine, in alcuni casi, vistose lacune nell'area più formalizzata della produzione scritta e nell'attività relazionale. Gli alunni hanno mostrato verso la disciplina un vivo interesse e un impegno costante, originati da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina e la professione. Per quanto attiene la "personale maturità progettuale" raggiunta dalla classe, si possono configurare livelli di preparazione eterogenei, in cui un gruppo piuttosto limitato ha evidenziato buone capacità creative, impegno e competenza; un altro gruppo, più consistente, si è espresso con discrete capacità creative ed altrettanto impegno e, un ultimo gruppo ha raggiunto solo risultati appena sufficienti. Ne consegue che, al termine dell'anno scolastico, un piccolo gruppo di studenti si attesta su risultati complessivamente discreti, un altro ha raggiunto risultati accettabili derivati essenzialmente dal recupero parziale delle insufficienze delle lacune pregresse del primo trimestre del corrente a.s., ed un terzo gruppo riporta ancora oggi valutazioni appena sufficienti. L'intensificarsi dell'impegno e della partecipazione nell'ultima parte dell'anno scolastico lasciano, tuttavia, intravedere la possibilità di un recupero anche per gli studenti i cui risultati non sono ancora pienamente soddisfacenti. Complessivamente, si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza.

TEMPI DI ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE

Per delibera collegiale, l'anno scolastico è diviso in un trimestre e un pentamestre. A causa di numerose difficoltà oggettive intervenute durante l'anno scolastico (Scioperi, Manifestazioni, Sospensioni didattiche e qualche assenza collettive ecc.) non sono riusciti a svolgere tutti i moduli previsti. Tutte queste difficoltà sopra espresse hanno inevitabilmente rallentato il regolare andamento del percorso di apprendimento compromettendo in piccola parte l'acquisizione di alcune competenze specifiche previste all'inizio dell'anno. Sono stati comunque trattati tutti quei contenuti chiave ritenuti e i saperi essenziali fondamentali per lo sviluppo delle capacità critiche e relazionali della persona e l'acquisizione di competenze tecniche e specialistiche necessari per lo sviluppo e la formazione professionale dell'operatore di Enogastronomia. Si spera di poter completare alcune unità di apprendimento dopo il 15 maggio.

Nel complesso, comunque, l'intera scolarisca, ha partecipato al dialogo didattico educativo con un buon interesse. Gli obiettivi cognitivi e formativi programmati sono stati pienamente raggiunti dalla maggior parte della classe e in qualche caso i risultati sono stati di buon livello. I moduli programmati hanno subito un ridimensionamento a causa dell'elevato numero di alunni presenti nella classe, della necessità di rielaborare i concetti basilari delle materie per un più efficace consolidamento dell'apprendimento. La valutazione formativa è scaturita da analisi quotidiane e dall'esame attento della risposta degli allievi. Inoltre in funzione agli esami di stato sono state svolte durante il pentamestre due simulazioni della terza prova scritta tipologia E. Le prove di verifica in itinere sono state di tipo scritto, orale e pratico. I criteri di valutazione sono stati i seguenti: frequenza, partecipazione, interesse, impegno, comportamento e profitto.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in sede di programmazione. In particolare vi sono alcuni alunni che, più interessati e assidui nello studio, hanno approfondito le tematiche, conseguendo un buon livello di competenze. Altri alunni, o perché meno assidui o a causa di lacune pregresse o a causa di una scarsa motivazione allo studio, non hanno conseguito livelli di preparazione sufficienti, nell'organizzazione ed il servizio di Sala, Bar e Vendita.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti, esercitazioni pratiche in laboratorio con l'uso di alimenti e prodotti enogastronomici hanno contribuito in maniera determinante a rendere più produttivo ed efficace il livello di apprendimento dei discenti.

6. Mezzi e strumenti usati:

Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, appunti, schede formative, fotocopie, dispense ed altro materiale messo a disposizione dal docente e della postazione informatica multimediale per la visione di materiale audiovisivo (Slide dvd) e connessione alla rete internet per ricerche e approfondimenti.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:

Nella disciplina di Laboratorio di Sala e Vendita si sono svolti interventi di recupero in itinere durante le ore curricolari in aula e in qualche occasione anche in laboratorio di Sala e Bar, ogni qualvolta sono emerse delle lacune nel percorso di apprendimento.

La classe ha aderito sempre con entusiasmo, serietà e proficua partecipazione a tutte le attività extra-curricolari nell'ambito dell'area di professionalizzazione nelle aziende del territorio. Nel biennio post-qualifica sono state proposte attività ed esperienze strettamente collegate al loro ambito professionale, tese ad accrescere la loro cultura e preparazione tecnica nel settore enogastronomico, anche in vista dell'inserimento nel mondo del lavoro.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze stabilite dal pecup in uscita, previste per il quinto anno.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali individuali e di gruppo, prove pratiche di abilità professionale in laboratorio, prove strutturate, semi strutturate e progettuali, tese a verificare in maniera sistematica e puntuale il livello di acquisizione delle competenze previste nel percorso di apprendimento.

Diversi alunni hanno accumulato molte ore di assenze molto spesso legati a motivi di lavoro e a motivi di famiglia.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Per quando riguarda i criteri di valutazione si è fatto uso della griglia docimologica presente nel POF, approvata e deliberata in sede del CD ed adottata nel CdC..

Insufficienza = 0\5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale

Sufficienza = 6 : corretta con contenuti semplici e poco approfonditi

Discreto = 7 : corretta con contenuti poco complessi

Buono = 8 : corretta, ordinata con contenuti articolati

Ottimo = 9 : coordinato, ampio, approfondito

Eccellente = 10 : superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

10. Griglia di riferimento utilizzata per la valutazione del livello di apprendimento e delle competenze tecniche acquisiti dagli alunni nello svolgimento degli elaborati pratici realizzati nei laboratori di Sala e Bar.

Griglia di valutazione: elaborati pratici di Sala e Bar

DESCRITTORI	PUNTEGGIO MAX	RISULTATO CONSEGUITO
CURA DELL'ASPETTO E DELL'IMMAGINE (IGIENE PERSONALE, LA DIVISA DI SALA E BAR DI SETTORE)	1	
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL POSTO DI LAVORO	2	
MICE EN PLACE	1,5	
STILE : POSTURA E PORTAMENTO	1	
TECNICA DI SERVIZIO E CORRETTO UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE.	1,5	
PROCEDURE CORRETTE NELLA REALIZZAZIONE DELL'ELAB. PRATICO	1,5	
COMUNICAZIONE E PRESENTAZIONE DEL PIATTO, CAPACITA DI ATTRARRE.	1,5	
TOTALE COMPLESSIVO	10	<u> </u> /10

2. Consolidamento e potenziamento di Competenze pregresse (conoscenze, abilità)

- Conoscenza delle principali tipologie di servizio di sala e della relativa brigata
- Saper preparare (schemare) i tavoli in una sala ristorante con la “mise en place” del tovagliato e del coperto, con menu “à la carta”, fisso e concordato.
- Saper compilare una comanda e saper vendere dalla lista delle Vivande e dei Vini
- Conoscere la cucina di sala, con le giuste tecniche di preparazione di alcuni piatti alla lampada, davanti al Cliente.
- Conoscere le caratteristiche essenziali dei principali vini, e distillati nel mondo
- Conoscere gli ingredienti e la preparazione di alcuni cocktails internazionali

3. Saperi essenziali: contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

Il programma è articolato in 10 Unità didattiche come di seguito specificato:

UDA 1: Il servizio di sala e tecniche di “mise en place”.

UDA 2: La brigata di sala e bar.

UDA 4: La preparazione di alcuni cocktails e relativo servizio.

UDA 5: Il food& Drink - Cost con la realizzazione di un “Menu à la Carte”.

UDA 6: L’abbinamento cibo vino-.

UDA 7: Organizzazione e gestione di manifestazioni ed eventi

UDA 8: Gli stili di Servizio in Sala

UDA 9: La cucina di sala. Il Flambé

UDA 10: L’organizzazione del banqueting, catering, banchetti e buffet.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON GIUDIZIO COMPLETO
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

VOTO	DESCRIZIONE E CORRISPONDENZA GIUDIZIO
1	L'allievo dimostra un rifiuto totale ad eseguire le prove richieste e rifiuta il dialogo educativo, non porta il materiale scolastico, non partecipa alle attività proposte; non ha conoscenze delle attrezzature dei laboratori, non rispetta le norme igieniche e di sicurezza
2	L'allievo dimostra un rifiuto ripetuto e persistente ad eseguire le prove richieste e rifiuta quasi sempre il dialogo, porta saltuariamente il materiale scolastico, non partecipa alle attività proposte; ha conoscenze quasi nulle delle attrezzature dei laboratori, non rispetta le norme igieniche e di sicurezza
3	L'allievo risponde in modo errato a quasi tutte le domande proposte sia dal punto di vista formale che del contenuto, anche alle verifiche comunque strutturate. Scarso lo svolgimento dei compiti in classe e nullo a casa. Dal punto di vista operativo non conosce gli argomenti; ha scarso rispetto delle norme igieniche e di sicurezza, non ha conoscenza delle tecniche proprie delle materie professionalizzanti.
4	L'allievo ha conoscenze lacunose e frammentarie, non comprende gli aspetti fondamentali della disciplina, l'esposizione è scorretta e saltuario è lo svolgimento dei compiti a casa. Risulta scorretta la preparazione degli elaborati pratici, non corretto l'uso del materiale occorrente, l'ordine e il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza nei laboratori sono sporadici.
5	L'allievo ha una conoscenza parziale di contenuti basilari ed una comprensione superficiale degli stessi. L'esposizione è incerta. Svolge i compiti in classe ed in parte anche a casa. Dal punto di vista operativo ha acquisito parzialmente le abilità richieste e riesce ad utilizzare in modo quasi corretto il materiale occorrente per la realizzazione degli elaborati pratici. Ha conoscenza e rispetta quasi sempre le norme igieniche e di sicurezza.
6	L'allievo ha conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina e comprensione essenziale dei contenuti. Svolge quasi sempre i compiti a casa e sempre quelli in classe. L'esposizione è schematica ed elementare, per lo più corretta, seppure con lievi imprecisioni nel lessico tecnico. Conosce le norme igieniche e di sicurezza e le rispetta. Sa utilizzare in modo sufficiente il materiale occorrente per la preparazione degli elaborati pratici e sa presentarli in modo accettabile.
7	L'allievo conosce e comprende correttamente gli argomenti trattati. L'esposizione dello studente è coerente e lo stesso padroneggia i nuclei fondamentali dei vari argomenti. La conoscenza delle attrezzature dei laboratori e del loro utilizzo è adeguata. Le norme igieniche e di sicurezza sono costantemente rispettate. L'utilizzo del materiale occorrente per la preparazione degli elaborati pratici è consapevole ed adeguato. La presentazione dei manufatti scolastica è tecnicamente corretta.
8	L'allievo conosce e comprende in modo approfondito gli argomenti trattati. L'esposizione è coerente, sicura e pressoché autonoma. La conoscenza delle attrezzature dei laboratori e del loro utilizzo è approfondita. Le norme igieniche e di sicurezza sono costantemente rispettate con accuratezza. L'utilizzo del materiale occorrente per la preparazione dei manufatti è corretto e pertinente. La presentazione degli elaborati pratici è tecnicamente corretta con apporti personali.

9	<p>L'allievo non solo conosce e comprende in modo approfondito gli argomenti trattati ma è capace di fare interagire in vari contesti le tecniche e le abilità apprese. L'esposizione è coerente, sicura, autonoma, e personale. Lo studio è autonomo, l'impegno assiduo. L'esposizione è rigorosa con capacità critica di analisi e sintesi. La conoscenza delle attrezzature dei laboratori e del loro utilizzo è approfondita e costante. Le norme igieniche e di sicurezza sono sempre rispettate con accuratezza e precisione. L'utilizzo del materiale occorrente per la preparazione degli elaborati pratici è corretto e pertinente. La presentazione dei manufatti è tecnicamente corretta con apporti personali ed originali.</p>
10	<p>L'allievo non solo conosce e comprende in modo approfondito gli argomenti trattati ed è capace di fare interagire in vari contesti le tecniche e le abilità apprese, ma ha padronanza totale delle conoscenze acquisite con capacità di applicarle anche in situazioni nuove e impreviste. Vi è piena padronanza dell'esposizione sicura, approfondita, autonoma, critica e personale. Lo studio è autonomo e approfondito, l'impegno assiduo. La conoscenza delle attrezzature dei laboratori e del loro utilizzo è approfondita, costante e sicura . Le norme igieniche e di sicurezza sono sempre rispettate con accuratezza e precisione e con individuazione di ogni situazione di rischio. L'utilizzo del materiale è corretto, pertinente, autonomo e originale. La presentazione degli elaborati pratici è eccellente con apporti personali, originalità ed estro.</p>

Programma svolto

Classe: 5AES CORSO SERALE Anno: 2017/2018

Docente: LIONETTI PATRIZIO DOMENICO

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita

Libro di testo in adozione: Sala e Vendita – La scuola di Enogastronomia

Autore: Paolo Gentili – Edizione - Calderini

Monte ore annuale: 64 Ore svolte 54 (Due ore settimanali – il mercoledì 10° e 11° ora).

Riepilogo degli argomenti e delle attività svolte durante l'anno scolastico 2017/2018

Conoscenza della classe: dialogo educativo.

Modulo 1

- "Standing & Grooming".
- La gestione del servizio, la cucina di Sala e la banchettistica". L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale.
- Organizzazione e gestione delle imprese di Catering & Banqueting nel settore alberghiero e ristorativo.
- Organizzazione e gestione del lavoro per manifestazioni ed eventi. La redazione della modulistica: Briefing Work planning, Check List e la Job Description.

Modulo 2

- L'importanza del Briefing per l'organizzazione e la gestione del servizio per la realizzazione di un evento.
- stili di servizio nella sala ristorante.
- La mise en place del guéridon e della Panadora.
- Il servizio delle minestre. I complementi del servizio delle minestre.
- La comanda informatica. La gestione della comanda informatica.
- Alcune regole per la realizzazione del buffet all'Anglosassone.
- Organizzazione e gestione dei diversi tipi di buffet.
- La cucina di Sala, Il Flambage, Lavorare alla lampada. Cenni storici della cucina alla lampada
- La mise en place del carrello lampada per il servizio della cucina flambé.
- La successione degli ingredienti e la corretta disposizione degli stessi nella mise en place per la realizzazione di un elaborato flambé.

Modulo 3

- L'importanza dell'accoglienza nell'industria dell'ospitalità.
- Le fasi di accoglienza in Sala ristorante.
- Marketing della comunicazione. Comunicare in maniera efficace. Il saluto di congedo "Commiato".
- Il marketing nella ristorazione – Customer Satisfaction
- Marketing empatico ed emozionale.
- Enologia: La vite, dall'uva al mosto.
- La vinificazione, la macerazione, la Svinatura e Torchiatura.
- Le diverse tipologie di mise en place dei coperti per menu: alla carta, alla table d'hôte e concordato
- Realizzazione di alcune mise en place di menu con piatti tipici del territorio".

Modulo 4

- Corso di formazione Ristorazione e Territorio “Show Cooking” sulla ristorazione e banchettistica presso Dimarno Group.
- Corso di formazione “Show Cooking” sulla ristorazione e banchettistica presso Dimarno Group: L’industria alimentare e i prodotti di gamma.
- Le bevande miscelate, i Cocktails, categorie e tipologie di Cocktails. Gli strumenti di miscelazione, I bicchieri e le attrezzature per la miscelazione.
- Esercitazione pratica nel laboratorio di Sala e Bar.
- Realizzazione della scheda tecnica di Bar n.6. Denominazione dell’elaborato pratico svolto: “Preparazione e servizio di alcuni cocktails Fashionable”.
- Esercitazione pratica nel laboratorio di Sala e Bar. Realizzazione della scheda tecnica di Sala n. 5. Denominazione dell’elaborato pratico svolto: Preparazione e servizio alla lampada del “Filetto al Pepe Verde Flambé”.
- Terminologia per la degustazione del vino
- Scheda tecnica per la valutazione visiva e gusto-olfattiva del vino
- Principi di abbinamento cibo-vino: per contrapposizione e per concordanza
- Il calcolo del Drink-Cost – esempi di Drink –Cost.

INGLESE

Prof. CASIO GIUDITTA

TESTO: CookBook Club di O.Cibelli, D. D’Avino - ed.:CLITT

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Nel complesso gli allievi hanno mostrato durante l’anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo. Una parte esigua della classe ha partecipato all’ attività d’ apprendimento in maniera continua seguendo con interesse e partecipazione alle lezioni. La condizione di studente lavoratore non sempre ha permesso loro di avere un approccio sereno allo studio, un impegno costante e un’applicazione, quindi, proficua; alcuni alunni hanno palesato delle difficoltà dovute ad una preparazione di base carente e alla mancanza di un metodo di studio efficace e sebbene alcune lacune siano state colmate nel tempo, tuttavia, in quinta, permangono ancora quelle relative all’esposizione scritta e orale.

Nel complesso gli alunni più deboli hanno conseguito dei risultati appena sufficienti e sufficienti, una piccola parte più che sufficienti.

CONTENUTI :

Cucina e metodi di preparazione (Mod 2. Unit 1)

- Foodpreparationtechniques: Cutting
- Foodpreparationtechniques: Mixing
- Foodpreparationtechniques: Adding
- Foodpreparationtechniques: Moving
- Foodpreparationtechniques: Separating

Sauce e Soups,, antipasti, pasta e rice (Mod. 2, Unit 2,3)

- How do you make homemade mayonnaise sauce (connectors for recipes, specific terms for cooking)
- First courses (classic cannelloni with cream sauce and a meat filling)

Enogastronomy& Food quality Certification (Mod. 4, Unit1)

- From Arcigola to Slow Food Revolution

Nutrition(Mod.5, Unit 2)

- Biological extra virgin oil

Fotocopie

- English meals
- Fast food
- Different foods, different cooking methods
- Health and Safety (HACCP)

Ricette analizzate

- Cold Cialleda turnip greens from Murgia to the Adriatic Sea
- Apulian Pancotto
- Softhearted dark chocolate cake
- Black squid ink rolls with smoked salmon
- Broccoli skewers with pecorino romano cheese and dried tomatoes
- Chocolate and ginger crème brule
- Paccheri di Gragnano stuffed with grilled eggplant and ricotta cheese, dressed with coulees of cherry tomatoes
- Beefsteak with simple gravy and dried apple chips
- Penne with sweet pepper cream, bread crumble; anchovies, salt lemon and fresh organ
- Marinated shrimps with cauliflower and campari

- Crispyboats with tuna mousse
- Eggplant parm wrapped in stracciatella and crispy stripes of zucchini
- Tortelli with sheep's ricotta in Sansalvese broth and shrimps
- Crispy cannoli with almond and seirass with candied orange peel
- Honeyice-cream
- Basmati wild rice salad with vegetables and shrimps
- RasperryCheesecake
- Gnocchetti of potatoes with clams and turnip tops

Modulo grammaticale

- plurale dei sostantivi
- pronomi personali soggetto
- verbo essere
- aggettivo
- aggettivi e sostantii di nazionalità
- whquestions
- articoli determinativi edind.
- Aggettivi e pronomi dimostrativi
- Pronomi personali complement
- Numeri cardinali ed ordinal
- Preposizioni di stato, moto e mezzo
- Simple Present
- Present Continuous

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Conoscenza della disciplina e dei contenuti specifici e professionali: BUONA
COMPETENZE	Buonerisultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti ai contenuti proposti.
CAPACITA'	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione in un gruppo di lavoro si attestano su livelli buoni.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di :

METODOLOGIE
Brainstorming,role-playing, conversazioni guidate,lezione frontale -lavori di gruppo- esercitazioni con supporti informatici-Problemsolving, libro di testo,modulistica settoriale- riviste specializzate. Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti.
STRUMENTI
Libro di testo - Fotocopie-

FRANCESE

Prof. Mangiapane Giuseppina

Ore sett. 2 - Libro di testo : METIERS ET SAVEURS, M.A. Crescitelli, Pascale M.C.Y. De
Maio; Clitt

Situazione della classe:

La classe 5AES composta da 33 alunni, 22 donne e 11 uomini è risultata da subito eterogenea per il luogo di provenienza, ma soprattutto per il diverso livello di preparazione. La classe ha dimostrato volontà di collaborazione e anche di apprendimento, alcuni si sono assentati per ragioni lavorative. La situazione di partenza, essendo così diversa, non ha facilitato il lavoro in classe e lo studio si è basato sull'apprendimento di ricette concordate con il prof. Plati per aiutare negli esami di stato i cadnati; questo ha di fatto ridotto la programmazione del quinto anno per permettere a tutti di accedere ad un linguaggio settoriale che poco era stato approfondito negli anni precedenti. Si sottolinea il fatto che la sottoscritta è stata inserita come nuova docente in questa classe e dunque, la stessa ha dovuto subire un ulteriore svantaggio. Disponibili al dialogo e responsabili nel rielaborare le nozioni con uno studio accettabile, gli alunni sono sempre apparsi interessati alla materia. All'interno della classe si sono raggiunti tre livelli di preparazione: alcuni alunni hanno raggiunto una sufficiente preparazione; alcuni, nonostante delle difficoltà, sono riusciti con l'impegno a raggiungere la mediocrità; e qualcuno ha dimostrato molto interesse per la lingua francese, riportando buone competenze e conoscenze.

Le verifiche scritte sono servite a testare le conoscenze acquisite durante il percorso didattico, attraverso ricette con una breve storia delle stesse con domande a risposta aperta. Le verifiche orali hanno accertato l'acquisizione della lingua per esprimere concetti d'uso comune, argomentazioni

ed esposizione degli argomenti studiati. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno, del livello delle abilità e competenze raggiunte da parte di ciascun alunno.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI AL TERMINE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il percorso formativo prevede il raggiungimento dei seguenti obiettivi che implicano un consolidamento e approfondimento delle conoscenze e abilità raggiunte al termine del secondo biennio :

- Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo.
- Portare a termine i compiti, adeguando il proprio comportamento alle situazioni.
- Comprendere il significato globale del testo individuandone la maggior parte delle informazioni specifiche.
- Riconoscere il tipo di testo e individuarne scopo e destinatario.
- Riconoscere e comprendere la maggior parte delle informazioni esplicite richieste ed alcune implicite.
- Elaborare testi con una certa padronanza delle strutture morfosintattiche e di varietà lessicale.

INDICATORI:

ABILITA'

Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1/B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.

Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media .Ricerca e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale,culturale e professionale.

Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale,culturale e professionale

Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.

COMPETENZE

LEGGERE: comprendere le informazioni di testi di tipo informativo, descrittivo e narrativo su argomenti di interesse quotidiano,personale e di attualità anche riferiti agli interessi specifici di indirizzo.

ASCOLTARE: comprendere le informazioni principali in un discorso chiaro in lingua standard in ambito personale,quotidiano, di ambito professionale e di attualità anche attraverso i media.

PARLARE: interagire in situazioni comunicative di tipo quotidiano, personale e professionale a livello formale e informale, esporre su argomenti noti anche di indirizzo, narrare e descrivere esperienze fornendo brevi opinioni personali.

SCRIVERE: produrre testi scritti su argomenti di tipo personale e di indirizzo.

CONOSCENZE

Grammatica della frase e del testo. Registri comunicativi formali e informali. Lessico della microlinguasettoriale . Modalità di uso del dizionario bilingue. Conoscenza delle tradizioni enogastronomiche del paese studiato. Risorse multimediali per l'apprendimento delle lingue.

<i>MODULI</i>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<p><u>MODULE 1: LES ENTREES (gli antipasti)</u></p>	<p>ECREVISSES MARINES AU CHOUFLEUR ET CAMPARI</p> <p>PETITS BATEAUX CROQUANTS A LA MOUSSE DE THON</p> <p>ROULEAUX A L'ENCRE AVEC SAUMON FUME</p> <p>SALADE DE RIZ BASMATI ET DE RIZ SAUVAGE AUX LEGUMES ET ECREVISSES</p> <p>AUBERGINE AU PARMESAN "ENVELOPEE" DANS LA STRACCIATELLA ET FILS CROQUANTS DE COURGETTE</p> <p>BROCHETTES DE BOULETTTES DE BROCOLIS, PECORINO ET TOMATES CHERISES SECS</p>	<p>Saper interagire in lingua su argomenti studiati. Saper usare la microlingua del settore.</p> <p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi.</p> <p>Conoscere le tradizioni e la civiltà del paese studiato.</p> <p>Saper applicare le conoscenze acquisite in ambito professionale e saperle comunicare in lingua straniera.</p> <p>Valorizzare e promuovere i prodotti locali e nazionali , per ottimizzare il livello di salute.</p>
<p><u>MODULE 2: LES PLATS PRINCIPAUX (primi piatti)</u></p>	<p>PACCHERI DE GRAGNANO FARCIS AUX AUBERGINES AU BARBECUE AVEC RICOTTA DE CANULAR SUR UN COULIS DE TOMATES DATTERINI</p> <p>PENNE AVEC CREME DE POIVRON DOUX, CRUMBLE DE PAIN, ANCHOIS, CITRONS EN SAUMURE ET DE L'ORIGAN FRAIS</p>	<p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi, individuare le nuove tendenze alimentari.</p>
<p><u>MODULE 3: LES PLATS PRINCIPAUX (secondi piatti)</u></p>	<p>PETITS GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AVEC PALOURDES ET FANES DE NAVET</p> <p>TORTELLI DE RICOTTA DE BREBIS DANS UN BOUILLON DE SANSALVESE ET LANGOUSTINES</p>	
<p><u>MODULE 4: LES DESSERTS</u></p>	<p>TRANCEE DE SCOTTONA EN REDUCTION D'AGLIANICO ET COUPEAUX DE POMME ANNURCA</p>	

<p><u>MODULE 5: LES DERNIERS CONCEPTS DE RESTAURATION ET MODE DE COSOMMATION</u></p> <p><u>MODULE 6: PRINCIPES DE NUTRITION ET DE DIETETIQUE</u></p> <p><u>MODULE 7: COMPETENCES TRANSVERSALES-SCIENCE DE L'ALIMENTATION</u></p>	<p>MORUE SECHE AU FOUR AVECCREME DE LENTILLES ET POIVRONS CROQUANTS SECS</p> <p>CRÈME BRULÉE DE GINGEMBRE ET CHOCOLAT</p> <p>PASTIERA NAPOLITAINE</p> <p>PETITES MILLEFEUILLE DIPLOMATE ET CREME AU GINGEMBRE</p> <p>TARTELETTE AU CHOCOLAT FONDANT DU COEUR DOUX</p> <p>CHEESECAKE AVEC DU RICOTTA DE CHEVRE ET SAUCE A LA MANDARINE</p> <p>CHEESECAKE AUX FRAMBOISES</p> <p>CANNOLI CROQUANTS AUX AMANDES AVEC DU SEIRASS AUX ZESTES D'ORANGE CONFIE ET GLACE AU MIEL</p> <p>COJEAN, BOCO, VERRINE & VAPEUR, MEZZO DI PASTA</p> <p>RINCIPES DE NUTRITION ET DE DIETETIQUE</p> <p>ALIMENTATION EQUILIBREE</p> <p>LABEL BIO</p> <p>LES FECULENTS</p> <p>LES CORPS GRAS</p> <p>LES VIANDES</p> <p>LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER</p> <p>LES OEUFS</p> <p>maladies alimentaires</p>	
---	--	--

INDICE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: la storia, le finalità e il contesto sociale	1
PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	2
QUADRO ORARIO	4
GRIGLIA CONTINUITA'/DISCONTINUITA' DOCENTI	4
ELENCO DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE	5
CURRICULUM ALUNNI – CREDITI	6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	7
OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO	7
Obiettivi formativi	8
Obiettivi comunicativi	8
Obiettivi cognitivi	9
Obiettivi didattici	9
Obiettivi tecnico-professionali	9
Obiettivi tecnico-professionali	9
VERIFICA E VALUTAZIONE	9
GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE E ORALI	11
Valutazione della condotta	12
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	12
METODOLOGIE E STRUMENTI ADOTTATI	13
Metodologie didattiche	13
Strumenti e spazi utilizzati	14
Strumenti di verifica	14
ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI	15
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	15
PRIMA PROVA SCRITTA	16
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA	17
SECONDA PROVA SCRITTA	18
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^ PROVA SCRITTA	19
TERZA PROVA SCRITTA	19
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA SCRITTA	20
COLLOQUIO	21
GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO	22
IL CONSIGLIO DI CLASSE	23
ALLEGATI	24
ALLEGATO N. 1: Prima simulazione terza prova esame di stato	25

ALLEGATO N. 1: Seconda simulazione terza prova esame di stato	33
ALLEGATO N. 2: Relazioni sintetiche per discipline	40
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	40
STORIA	43
MATEMATICA	45
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	47
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	51
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	55
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA	66
INGLESE	82
FRANCESE	85